



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 30 mn

FRAMBOISIER

INGREDIENTS:

250 g de sucre cristal + 250 g d'eau
Une Génoise nature
Crème Mousseline (0,5 L)
300 g de framboises
50 g de liqueur de framboises

METHODE :

Le Framboisier est un gâteau à la fois léger et plein d'aromes ! L'association Framboises et crème Mousseline est dès plus réussie !

Le biscuit est une génoise, la crème, c'est une crème Mousseline. Ajouter des Framboises et un délicieux sirop parfumé à la liqueur de Framboises, et le tour est joué.

Voilà comment s'y prendre. Commencer par faire votre sirop pour qu'il puisse refroidir.

Pour cela, mélangez les 250g de sucre et 250g d'eau, puis portez à ébullition. Ensuite retirez du feu.

Prendre une génoise nature (faite la veille !), et coupez la en deux dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau scie muni une grande lame.

Une petite astuce pour couper droit, plaquez la génoise avec la paume de votre main restée libre, et faite tourner le biscuit dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, au fur et à mesure que votre couteau coupe la génoise, ainsi votre coupe sera parfaitement droite.

Pour la crème, faites une crème mousseline à partir de 1/2 litre de lait, puis ajouter y 30g de liqueur de Framboises. Nous sommes prêts pour le montage.

Il vous faut un support de la grandeur de la génoise, comme les disques en carton de couleur « or » sur lesquels reposent les gâteaux chez le Pâtissier.

Cela peut être un carton que vous auriez récupéré et nettoyé, un carton que vous découpez vous-même, ou tout autre support à partir du moment où il est de taille identique à la génoise et rigide.

Déposez une première couche de génoise sur le support, puis imbibe-la à l'aide d'un pinceau, de sirop auquel on ajoutera 20g de liqueur de framboises.

Étalez une première couche de crème par-dessus sur un bon centimètre d'épaisseur.

Disposez des framboises sur la crème, sans laisser trop de trous, puis saupoudrer d'une fine couche de sucre semoule. Cela décuple le parfum des framboises !

Recouvrir les framboises d'une fine couche de crème, juste assez pour ne plus voir d'espace entre les fruits.

Ajouter la dernière couche de biscuit, surface lisse vers le haut, préalablement imbibée avec le restant de sirop. Appuyer légèrement pour obtenir une surface plate, puis recouvrir de crème et masquer l'ensemble du framboisier avec une palette de taille moyenne.

Pour la décoration, faites griller de la noix de coco râpée dans un four à 210°C, puis lorsqu'elle est refroidie, décorez tout le pourtour du framboisier avec ce coco grillée.

Pour le dessus, faites un beau cercle de framboises tout autour du gâteau, à un petit centimètre du bord, puis saupoudrez légèrement du cacao poudre au milieu de ce cercle.

Quelques rosaces de crème Mousseline à la poche munie d'une douille cannelée et guidée par votre imagination seront du plus bel effet.

Mettre au réfrigérateur avant la dégustation.

Il ne vous reste plus qu'à annoncer le dessert et à attendre les compliments sans modération !