

## FRAMBOISIER

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Moyen
- **Temps de préparation :** 1 h
- **Temps de cuisson :** 15 min



### Ingrédients pour 8 personnes

#### Pour la génoise

- 4 œufs
- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- 1 pincée de levure chimique
- 1 gousse de vanille
- 

#### Pour la garniture

- 500 g de framboises surgelées
- 150 g de sucre
- 100 g d'amandes effilées
- une barquette de framboises fraîches

#### Pour la crème vanille

- 25 cl de lait
- une gousse de vanille
- 3 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre
- 25 g Maïzena ou de fécule tamisée
- 2 feuilles de gélatine
- 25 g de beurre doux
- 25 cl de crème liquide très froide
- 20 g de sucre glace

### Etapes de préparation

#### 1. Préparation de la génoise

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7). Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes. Monter les blancs en neige, ajouter 125 g de sucre, les jaunes d'œuf et les graines de vanille, et mélanger. A part, mélanger la farine (125 g) et la levure, et intégrer délicatement la farine au précédent mélange, en soulevant la pâte. Verser dans un moule à manquer beurré, et faire cuire 15 minutes à four chaud

#### 2. Préparation de la garniture

Le framboisier se prépare la veille car il doit prendre au frais une nuit. La veille, faites décongeler les framboises surgelées dans une passoire. Récupérez le jus qui s'en écoule dans un saladier. Il vous servira à réaliser un sirop pour imbiber la génoise. Dans une casserole, mélangez 15 cl de jus de framboise avec 150 g de sucre. Portez à ébullition. Retirez du feu et laissez le sirop refroidir avant de l'utiliser. Faites griller les amandes effilées dans une poêle chaude sans ajouter de matière grasse. Quand elles sont dorées, retirez-les de la poêle et réservez.

#### 3. Préparation de la crème vanille

Pour réussir un framboisier digne d'une pâtisserie, on réalise une crème diplomate à la vanille à base de crème pâtissière et de chantilly. Fendez la gousse de vanille et grattez-la pour en extraire les graines. Placez-la dans une casserole avec le lait. Portez à ébullition. Quand le lait bout, arrêtez le feu, couvrez et laissez infuser la vanille 30 minutes dans le lait. Faites tremper les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pour qu'elles ramollissent. Dans une casserole à fond épais, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la Maïzena. Ajoutez un quart du lait encore chaud en fouettant, puis incorporez tout le lait restant en un mince filet. Placez la casserole sur feu moyen et portez le mélange à ébullition. Quand la crème bout, faites-la cuire encore une minute environ, sans cesser de fouetter, pour qu'elle épaississe puis ôtez du feu. Ajoutez la gélatine essorée dans la crème encore chaude et mélangez jusqu'à complète dissolution. Continuez à fouetter la crème pâtissière pour qu'elle refroidisse, avant d'ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Laissez refroidir complètement. Pendant ce temps, fouettez la crème liquide très froide avec le sucre glace pour obtenir une chantilly bien ferme. Pour finir, incorporez-la délicatement à la crème pâtissière refroidie.

#### 4. Montage

Coupez la génoise en deux pour obtenir deux disques. Avec un pinceau de cuisine, imbinez les deux disques de sirop à la framboise. Recouvrez le premier disque (le socle) avec une couche de crème à la vanille. Parsemez la crème avec les framboises décongelées. Recouvrez avec le deuxième disque de génoise (le couvercle). Nappez l'ensemble du gâteau (le dessus et les côtés) avec de la crème à la vanille. Parsemez les côtés d'amandes effilées grillées. Placez le framboisier au frais pendant une nuit. Au moment de servir, décorez le dessus avec des framboises fraîches.

