

# MOUSSE ANANAS FRAMBOISE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 45 min
- **Temps de cuisson** : 30 min



## Ingrédients pour 5 personnes

### Biscuit à la cuillère

- 45 g de blanc d'œuf
- 37 g de sucre
- 30 g de jaune d'œuf
- 37 g de farine
- du sucre glace

### Miroir à la framboise

- 100 g de coulis de framboise
- 1,5 cuillère à soupe de sucre
- le jus d'un demi-citron
- 1,5 feuille de gélatine

### Mousse à l'ananas

- environ 250 g d'ananas en morceaux (vous pouvez prendre de l'ananas en boîte) (réserver quelques morceaux pour garnir l'intérieur)
- 10 cl de crème liquide entière
- 2,5 feuilles de gélatine

### Mousse à la framboise

- 250 g de framboises surgelées
- 45 g de sucre
- 200 g de crème liquide entière
- 45 g de sucre glace
- 3 feuilles de gélatine

## Etapes de préparation

### Mousse à l'ananas

1. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
2. Mixer les morceaux d'ananas. Faire chauffer et ajouter la gélatine ramollie. Laisser refroidir.
3. Monter la crème en chantilly et l'incorporer à la préparation. Mélanger délicatement.
4. Disposer la mousse dans les moules demi-sphère. Égaliser et conserver au frais (congélateur possible).
5. Parsemer quelques morceaux d'ananas ou quelques framboises.

### Mousse à la framboise

6. Mettre les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide pour qu'elles ramollissent.
7. Mettre les framboises et le sucre dans une casserole à feu moyen. Mélanger et écraser les framboises de manière à obtenir une purée. (Si vous le désirez, il est possible de passer cette purée au tamis pour retirer les petits grains).
8. Dès que le mélange se met à faire des bulles, retirer du feu et ajouter les feuilles de gélatine ramollies et essorées. Mélanger bien et laisser refroidir à température ambiante.
9. Monter la crème en chantilly et y incorporer le sucre glace.
10. Ajouter délicatement la chantilly dans la purée de framboises et mélanger.
11. Verser la mousse framboise sur la mousse à l'ananas. Lisser bien le dessus. Réserver au congélateur.

### Biscuit à la cuillère

12. Battre les blancs en neige ferme puis ajouter progressivement le sucre.
13. Ajouter ensuite les jaunes d'œufs et fouetter juste le temps que ceux-ci se soient bien incorporés.
14. Ajouter la farine après l'avoir tamisée. Mélanger délicatement.
15. Étaler la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisée et saupoudrer de sucre glace.
16. Cuire 10 minutes à 180°C.
17. Une fois cuit et refroidi, découper le biscuit à l'aide d'un emporte-pièce rond et le poser sur le plat de service.
18. Badigeonner un peu de coulis de framboise dessus.

### Miroir à la framboise

19. Mettre les 3 feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide pour qu'elles ramollissent.
20. Dans une casserole, chauffer le coulis de framboise avec le sucre et le jus de citron.
21. Ajouter la gélatine ramollie et essorée et bien mélanger.
22. Laisser refroidir 1 heure à température ambiante.
23. Démouler les dômes de mousses et les poser sur une grille au-dessus d'une plaque propre.
24. Verser le miroir sur les dômes de manière à ce qu'ils soient entièrement recouverts. Récupérer la préparation sur le plateau et verser une couche sur les dômes.
25. A l'aide d'une spatule, déposer le dôme sur le biscuit à la cuillère.

