

## MOUSSE FRAMBOISES CITRON VERT

- **Type de plat :** Dessert
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 1 heure
- **Temps de réfrigération :** 2 heures
- **Temps de cuisson :** 30 min à 150 °c



### Ingrédients pour 6 personnes

#### **Pâte à succès :**

2 blancs d'œufs  
50g de sucre glace  
50g de poudre d'amandes  
1 cs de Maïzena

#### **Mousse de framboises :**

100g de framboises  
50g de sucre en poudre  
100g de crème liquide très froide  
3g de gélatine (1 feuille et demi type vahiné)

#### **Mousse de citron vert :**

1 citron vert non traité  
50g de sucre en poudre  
100g de crème liquide très froide  
3g de gélatine

### Etapes de préparation

#### **Pâte à succès :**

1. Monter les blancs en neige et les serrer avec le sucre glace.
2. Incorporer délicatement la poudre d'amande et la maïzena à l'aide d'un tamis.
3. Coucher en spirale à la poche en vous aidant d'un cercle à pâtisserie garni de papier sulfurisé (coller la bande avec un peu de pâte).
4. Enfourner pour 30 minutes dans four préchauffé à 150°C.
5. Laisser refroidir avant de décoller

#### **Mousse framboise :**

6. Laver et sécher les fruits. Les mixer finement.
7. Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide pour la ramollir.
8. Porter à ébullition le sucre avec 2 cs d'eau. Ajouter la pulpe de framboise, bien mélanger et y faire dissoudre la gélatine. Laisser refroidir. Réserver 6 cs de pulpe collée tiède pour le décor.
9. Monter la crème fouettée. Incorporer délicatement la pulpe de framboises refroidie mais non figée. Réserver.

#### **Mousse au citron :**

10. Ramollir la gélatine dans de l'eau froide.
11. Prélever le jus et le zeste du citron. Porter à ébullition avec le sucre. Ajouter la gélatine, bien mélanger et laisser refroidir.
12. Monter la crème fouettée et incorporer le sirop de citron.

#### **Touche finale : Le montage.**

13. Poser un cercle à pâtisserie sur le fond de biscuit. Garnir d'une couche de mousse de framboise, puis de mousse citron
14. Napper de gelée de framboises et décorer selon votre inspiration.
15. Conserver au froid jusqu'à dégustation.

