

## CHOCOFRAMBOISE AU NOUGAT



**Un peu délicat à cause des différentes étapes Assez long Cuisson: 35 mn**

### **Pour 4 gâteaux individuels:**

#### **Pour la gelée de framboises:**

150 g de framboises + 300 g de sucre à confiture (style confisuc)

Quelques gouttes de jus de citron

#### **Pour le fond en biscuits de Reims:**

200 g de biscuits roses de Reims + 75 g de beurre

#### **Pour la crème de nougat:**

150 g de nougat aux amandes + 3 càs de crème fraîche

#### **Pour la mousse au chocolat:**

85 g de chocolat à 70 % + 15 cl de crème liquide

#### **La gelée de framboises:**

La veille ou quelques jours avant:

Dans une casserole à fond épais, mettre le sucre et les framboises dégelées (ou fraîches), porter à ébullition avant de laisser cuire doucement pendant 20 à 25 minutes. Ajouter le jus de citron, remuer et verser dans un pot, laisser refroidir et garder au froid.

#### **Le fond:**

Faire fondre le beurre par petits impulsions au micro-ondes. Réduire les biscuits au mixer (ou en les mettant dans un sac en plastique et en les écrasant au rouleau). Mélanger le beurre avec la poudre obtenue pour obtenir une pâte, tapisser le fond de l'emporte-pièce (diamètre --6,5 cm) sur 6 à 7 mm d'épaisseur. Réserver au frigo pendant 1/2 heure minimum (ou 24 heures).

#### **La crème de nougat:**

Couper le nougat en petits morceaux. Chauffer la crème fraîche avec le nougat et remuer jusqu'à ce que le nougat fonde. Continuer éventuellement à remuer hors du feu. Laisser refroidir.

#### **La mousse au chocolat:**

Au bain-marie, faire fondre le chocolat jusqu'à ce qu'il soit bien lisse.

Au batteur, monter la crème en chantilly bien ferme et lui incorporer rapidement 1/3 du chocolat tiédi en soulevant la masse. Terminer en ajoutant les 2/3 de chocolat restants avec délicatesse. Mettre dans une poche à douille munie d'une douille crénelée de petit diamètre.

#### **Dressage:**



Toujours avec les emporte-pièce, sur le fond de biscuit, déposer 2 belles càs de crème de nougat. lisser avec le dos d'une cuillère.

Ajouter une fine couche de gelée de framboises. Déposer une épaisseur de mousse au chocolat puis une deuxième couche à l'aide de la poche à douille en laissant de la place au centre pour quelques framboises.

Réserver au frais mais penser à sortir ces gâteaux au moins 1/2 heure avant la dégustation en enlevant le cercle et le rhodoïd au dernier moment.

Accompagner de quelques cuillerées de coulis de framboises.