



Le biscuit

- 3 œufs (jaunes et blancs séparés)
- 80 g farine + 20 g Maïzena
- 100 g sucre en poudre
- sucre glace

Préchauffer le four T6 (180°)

Monter les blancs en neige en incorporant le sucre comme pour une meringue les blancs doivent faire le « bec d'oiseau ». Incorporer aux blancs meringués les jaunes d'œufs en mélangeant délicatement à la spatule. Ajouter ensuite le mélange farine/Maïzena tamisé en mélangeant toujours délicatement à la spatule. Etaler la préparation dans le Flexipat (ou un moule à biscuit roulé), saupoudrer d'un peu de sucre glace et enfourner pour 10 à 15 minutes. Démouler quelques minutes après cuisson et couper le biscuit en deux parts égales de la taille de votre cadre.

La mousse

- 300 g de purée de fruits rouges (fruits congelés, décongelé et mixés avec 100 g de sucre
- 5 feuilles de gélatine
- 300 g de crème fraîche entière liquide
- quelques fruits rouges pour la déco

Faire tremper la gélatine dans un grand récipient d'eau froide.

Faire tiédir 4 c à soupe de purée de fruits dans une petite casserole. Essorer la gélatine et incorporez la à la purée de fruits chaude, ajouter le reste de purée pour refroidir l'ensemble.

Battre la crème au fouet en chantilly mousseuse (penser à placer auparavant les fouets, le bol et la crème au froid). Incorporer la purée gélifiée à la crème chantilly délicatement à la spatule.

Le montage

Placer le cadre inox sur le plat de service. Placer au fond un premier biscuit. Disposer régulièrement une couche de mousse dessus. Remettre une couche de biscuit puis le restant de mousse. Bien lisser la surface à la spatule puis placer au congélateur.

Finition

On peut décorer de quelques fruits rouges ou faire un glaçage avec du coulis de fruits rouges gélifié que l'on coule sur le dessus avant congélation.

<http://www.mestablesdefetes.over-blog.com/>