

Moelleux aux amandes et framboises, mousse au chocolat blanc

Ingrédients (pour 8 à 10 personnes) :

Pour le moelleux aux amandes et framboises

- 125 g d'amandes en poudre,
- 100 g de sucre de canne,
- 2 œufs,
- 50 g de crème fraîche,
- 1 c. à s. de farine,
- 1 c. à c. de levure chimique,
- 50 g de pépites de chocolat blanc,
- une vingtaine de framboises.

Pour la mousse au chocolat blanc

- 180 g de chocolat blanc,
- 2 œufs,
- 180 g de crème très froide,
- 1 feuille de gélatine alimentaire.

Pour le nappage

- 200 g de framboises,
- 75 g de sucre de canne,
- 1 feuille de gélatine alimentaire,
- 20 g de chocolat blanc.

Préparation : 40 min. Cuisson : 20 min.

Le moelleux aux amandes et framboises

Beurrer un moule à manqué de 22 cm de diamètre. Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les blancs en neige ferme avec une goutte de jus de citron.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre et la crème. Ajouter la farine et la levure, en fouettant énergiquement pour ne pas faire de grumeaux. Enfin, incorporer délicatement les blancs d'œufs en neige, et en dernier les pépites de chocolat blanc.

Verser l'appareil dans le moule beurré. Répartir les framboises à la surface. Enfourner pour une vingtaine de minutes : le gâteau va lever et dorer, les framboises s'enfoncer. Laisser refroidir pendant la préparation de la mousse.

La mousse au chocolat blanc

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les blancs en neige ferme avec une goutte de jus de citron.

Détremper la gélatine quelques minutes dans l'eau froide.

Battre la crème froide en chantilly.

Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Lorsqu'il est liquide (attention à ne pas le surchauffer ni le remuer trop : il figerait), arrêter de chauffer, essorer la gélatine et l'incorporer, suivie immédiatement des jaunes d'œufs. Fouetter énergiquement, il ne doit pas rester de petits morceaux de gélatine. Incorporer alors délicatement la chantilly, puis les blancs en neige.

Poser un cercle de 20 cm de diamètre sur le plat de service, et y presser le moelleux aux amandes préalablement refroidi. Ce gâteau va constituer la base ; il ne doit pas rester de fuites sur les bords. Verser sur le dessus la mousse au chocolat blanc, et faire prendre au réfrigérateur au moins une nuit. Au bout de 2 h environ, ou avant de servir, répartir le nappage.

Le nappage

Écraser les framboises au moulin à légumes. Récupérer leur jus dans une casserole, et le faire réduire avec le sucre à feu doux, jusqu'à ce qu'il prenne une consistance sirupeuse (mais pas trop). Détremper la gélatine quelques minutes dans l'eau froide et l'incorporer hors du feu. Laisser refroidir un peu avant de recouvrir la mousse de ce glaçage.

Râper le reste de chocolat blanc en copeaux, et les disposer à la surface. Replacer au réfrigérateur. Juste avant de servir, ôter délicatement le cercle.

Remarque : Pour réussir une chantilly, l'idéal est de refroidir la crème, ainsi que la jatte dans laquelle elle sera battue, une trentaine de minutes au freezer ou au congélateur. Pour le nappage, on peut aussi utiliser un coulis ou une gelée de framboises du commerce.