



Desserts

Tartelettes mousse de vanille-framboise

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour le fond de tarte

40 grammes de chocolat blanc
1 cuillère à soupe de levure en poudre
125 grammes de farine
90 grammes de farine
45 grammes de sucre brun
45 grammes de sucre fin
1 jaune d'oeuf (petit)
1/2 cuillère à café cannelle en poudre
sucre en poudre
pincer sel

Pour la mousse à la vanille

1/2 cuillère à café extrait de vanille
100 millilitres de crème fraîche
2 cuillères à soupe de sucre fin
3 feuilles de gélatine
300 millilitres de lait
1 cuillère à soupe de farine
1 bâton de vanille
3 jaunes d'oeuf

Pour la mousse à la framboise

300 grammes de framboises (+ supplément pour décorer)
200 millilitres de crème fraîche
3 feuilles de gélatine
45 grammes de sucre

Méthode de préparation

Faites une pâte ferme en mélangeant farine, beurre, sucre fin, sucre brun, levure, jaune d'oeuf, cannelle en poudre et une pincée de sel. Emballez la pâte dans une feuille fraîcheur et réservez 1 heure au frigo.

Préchauffez le four à 180°C. Graissez 4 petits moules à ressort et couvrez les fonds de papier sulfurisé. Roulez la pâte sur un plan de travail enfariné jusqu'à une épaisseur de 6 mm. Avec le moule à ressort découpez 4 cercles de pâte que vous placez dans le fond des formes. Enfournez 15 minutes. Après la cuisson laissez refroidir les fonds complètement dans les formes.

Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie et badigeonnez-en les fonds de tartelette. Laissez réduire le chocolat. Recouvrez les côtés des formes avec une feuille fraîcheur. Coupez la gousse de vanille sur la longueur et retirez-en la moelle. Portez à ébullition le lait avec la gousse de vanille, la moelle et l'extrait de vanille. Battez les jaunes d'oeuf avec le sucre pour obtenir un mélange crémeux. Incorporez-y la farine en battant. Faites tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Retirez la gousse de vanille du lait et lentement versez le lait chaud en remuant dans le mélange sucre-jaune d'oeuf. Pressez l'eau hors de la gélatine et incorporez celle-ci dans le mélange. Laissez refroidir. Battez la crème en neige et avec une spatule incorporez-la au mélange refroidi. Répartissez la mousse sur les fonds de tarte et faites solidifier au moins 2 heures au frigo.

Pour la mousse aux framboises trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Écrasez les framboises en purée que vous passez dans une passoire et extrayez le jus en appuyant. Battez la crème fraîche en neige. À la spatule incorporez-la au jus de framboises. Pressez l'eau hors de la gélatine et faites fondre celle-ci dans un petit plat au micro-ondes. Incorporez-la ensuite au mélange de framboises. Versez le mélange sur la mousse à la vanille. Lissez et remettez les petites tartelettes couvertes au moins 4 heures dans le frigo.

Avant de servir démoulez les tartelettes et garnissez avec le supplément de framboises. Ajoutez encore un peu de sucre en poudre.

Ustensiles de cuisine

Four

Petits moules à ressort

Passoire

Micro-ondes

