

Le Framboisier

Pour 8 personnes

Ingédients pour la génoise :

- 4 œufs
- 125 gr de sucre semoule
- 125 gr de farine levante



Battre les œufs avec le sucre soit au bain-marie, soit sur le gaz en faisant attention de ne pas cuire les œufs. Retirer l'appareil du feu et monter le mélange jusqu'à refroidissement. Tamiser la farine levante (farine à gâteaux). Incorporer la farine délicatement. Verser l'appareil dans un moule beurré. Chemiser le fond avec du papier cuisson pour plus de facilité au démoulage. Mettre au four 180°(entrouvert), 20 minutes environ. Laisser la génoise refroidir sur une grille.

Pour la crème mousseline :

- 1/2 de lait
- 130 gr de sucre semoule
- 50 gr de poudre à crème
- 150 gr de beurre
- 250 gr de framboises



Mélanger la crème pâtissière avec le beurre pour obtenir une mousseline onctueuse et laisser crémer quelques minutes.



Couper la génoise en deux. L'imbiber d'un sirop de canne (ou 100 gr d'eau et 100 gr de sucre). Étaler la crème sur la génoise. Ajouter les framboises. Etaler aussi le dessus et retourner la deuxième parties de la génoise.



Recouvrir de pâte d'amandes et décorer suivant son goût.



Patissier : Claude Squelart

Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !