

LE FIGUIER FRAMBOISE, FIGUE & CHOCO BLANC

**RECETTE À RETROUVER PAGE 38
DANS LE LIVRE LES PÂTISSERIES
DE MARIA, EDITION MARABOUT**

- 6 personnes
- Préparation : 1 heure 15
- Cuisson : 20 minutes
- Repos : 2 nuits + 4 heures

• LE MATÉRIEL

- 2 cercles à pâtisserie de 14-15 cm de diamètre
- 1 moule Éclipse Silikomart® (ou 1 cercle à pâtisserie de 18-20 cm sur un plateau, en créant un fond avec du film alimentaire)
- 1 thermomètre de cuisine

• INGRÉDIENTS

• INSERT FIGUE FRAMBOISE

- 200 g de figues fraîches
- 65 g de framboises fraîches ou décongelées au préalable
- 10 g de sucre
- 3,3 g de pectine NH + 15 g de sucre

• FINANCIER FRAMBOISE

- 65 g de beurre
- 40 g de farine
- 100 g de sucre glace
- 60 g de poudre d'amandes
- 2 pincées de sel
- 3 blancs d'œufs
- 1 cuillerée à café d'arôme vanille
- 1 dizaine de framboises entières

• MOUSSE CHOCOLAT BLANC

- 200 g de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre
- 170 g de chocolat blanc
- 8 g de gélatine 150 Bloom
- 200 g de crème liquide 30 % MG froide

• DÉCORATION

- Spray velours blanc
- Quelques framboises et quartiers de figues



1. **Insert figue framboise** : Mixer légèrement les figues coupées en petits cubes, les framboises et les 10 g de sucre. Dans une petite casserole, à feu doux, chauffer la purée de fruits. Dans un petit bol, mélanger la pectine et les 15 g de sucre. Avant que la température de la purée n'atteigne 35 °C, ajouter la pectine et le sucre tout en mélangeant. Porter à frémissement et cuire 2 minutes sans cesser de mélanger. Verser la préparation dans un cercle à pâtisserie garni de film alimentaire et posé sur une plaque. Laisser prendre une nuit au congélateur.
2. **Financier framboise** : Préchauffer le four à 170 °C. Dans une casserole, à feu doux, chauffer le beurre jusqu'à le rendre noisette (il prend la couleur et l'odeur de la noisette). Filtrer et réserver. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre glace, la poudre d'amandes et le sel. Ajouter les blancs d'œufs et l'arôme vanille, et mélanger à la maryse. Ajouter le beurre noisette et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Verser une couche de pâte de 0,5-1 cm d'épaisseur dans un cercle beurré posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Répartir dessus de petits morceaux de framboises. Enfourner pour 15-20 minutes. Laisser refroidir avant de décercler.
3. **Mousse chocolat blanc** : Réhydrater la gélatine dans de l'eau très froide pendant 10 minutes. Dans une casserole, à feu doux, chauffer le lait. Pendant ce temps, dans un petit saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre. Verser le lait chaud dessus tout en mélangeant. Remettre le tout dans la casserole et chauffer à feu doux sans cesser de mélanger à la maryse jusqu'à 83-84 °C, afin d'obtenir la texture d'une crème anglaise. Retirer du feu et incorporer la gélatine essorée. Ajouter le chocolat coupé en morceaux, mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Laisser tiédir 20-25 minutes à température ambiante. Monter la crème liquide en chantilly. Verser la préparation au chocolat en plusieurs fois sur la crème montée en mélangeant délicatement à la maryse.
4. **Montage** : Verser une partie de la mousse chocolat blanc dans le fond du moule Éclipse. Déposer dessus l'insert figue-framboise en appuyant légèrement. Couvrir d'une nouvelle couche de mousse chocolat blanc. Terminer par le financier en appuyant légèrement. Égaliser le dessus si la mousse déborde un peu. Laisser prendre une nuit au congélateur.
5. **Finition** : Démouler le gâteau congelé et le floquer avec le spray velours blanc. (Conseil pour limiter le nettoyage : floquer l'entremets à l'intérieur d'un lave-vaisselle ou d'un grand carton.) Décorer avec les framboises et les quartiers de figues. Laisser décongeler 4 heures au réfrigérateur avant de déguster.



LE LIVRE

11 € **90**

**CUISINE LES PÂTISSERIES
DE MAMA - GÂTE**
Marine Guerna
Réf. 765295