

# Framboisier

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Préparation



L'été, c'est la pleine saison des framboises. Pour en avoir en grande quantité sans trop se ruiner, profiter de la cueillette à la ferme si vous avez des producteurs proches de chez vous. Un petit conseil : placer les framboises au congélateur pour pouvoir les manipuler sans les abimer.



Pour 16 à 24 personnes  
(Tout dépend des parts que vous faites)

Préparation : 45 minutes  
Cuisson : 20 minutes (four 180°C)  
Réfrigération : 4 heures

## Ingrédients (gâteau 24x32 cm)

### Génoise

6 oeufs  
210 g de farine tamisée  
210 g de sucre

### Crème mascarpone-chantilly

500 g de mascarpone  
100 g de sucre en poudre  
25 cl de crème fleurette  
25 g de sucre glace

### Fruits et coulis

1 kg de framboises :  
- 500 g pour le coulis  
- 500 g pour la décoration

6 g de gélatine (3 feuilles)  
100 g de sucre en poudre  
(pour le coulis)

### sirop

25 cl d'eau  
50 g de sucre  
1 cs de liqueur (Amaretto)

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Préparation

### Génoise

Beurrer et fariner un moule rectangulaire (24x32). Réserver au frais. Mélanger dans un récipient les oeufs entiers et le sucre. Mettre le récipient au bain marie (40°C max) et fouetter jusqu'à ce que le mélange triple de volume (10 minutes au batteur). Retirer du bain marie et continuer à battre jusqu'à refroidissement. Incorporer délicatement la farine tamisée à l'aide d'une spatule et évitant de faire retomber la préparation. Verser dans le moule et cuire 20 minutes à 180°C. Démouler la génoise sur une grille 5 minutes après la cuisson. Laisser refroidir complètement avant de découper le génoise.

### Coulis de framboises

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Faire chauffer (10 minutes) à feu doux les framboises et le sucre afin de réaliser le coulis. Passer au chinois pour supprimer les pépins. Ajouter la gélatine au coulis.

### Crème Mascarpone-chantilly framboise

Monter la crème fleurette au batteur à petite vitesse puis accélérer au fur et à mesure que la crème s'épaissit. Le volume doit doubler et doit atteindre une consistance suffisante. Ajouter le sucre glace puis fouettez à nouveau. Réserver au frais. Mélanger le mascarpone et le sucre. Ajouter la crème chantilly préalablement réalisée et mélanger délicatement pour éviter de trop "casser" la crème chantilly. Ajouter enfin le coulis fait précédemment quand il est refroidi et mélanger pour obtenir une crème framboise homogène

### Sirop (pour imbiber la génoise lors du montage)

Faire chauffer l'eau avec le sucre. Laisser bouillir quelques minutes afin de réduire la quantité d'eau pour obtenir un mélange liquoreux.

Laisser refroidir et ajouter une cuillère à soupe de liqueur (Amaretto)

## Montage



Découper la génoise en deux dans le sens de la hauteur en essayant d'obtenir deux épaisseurs identiques. Couper les bords de la génoise. J'utilise un cadre à pâtisserie extensible que je cerce autour de ma première couche de génoise posée sur une

plaque. Pour un démoulage facile, tapisser l'intérieur du cadre avec un film rhodoïd si vous avez.





Avec un pinceau, imbiber la génoise du sirop et verser les trois quarts de la crème framboise réalisée. Déposer sur cette crème la seconde plaque de génoise et imbiber de nouveau la génoise avec le sirop. Verser enfin le reste de crème framboise sur la génoise



Disposer ensuite le reste des framboises entières sur le dessus en enfonçant légèrement les framboises dans la crème.



Placer ensuite le framboisier au réfrigérateur pendant 4 heures afin que la crème se fige. Découper le gâteau. S'il reste de la chantilly, décorer le dessus de pointe de chantilly à la poche à douille. Découper des parts en fonction des gourmands (ici, le gâteau est découpé en parts contenant 2x3 framboises : ce qui permet de faire 16 parts.



Bon appétit... Miam, miam.....