

# LA RECETTE DU MOIS

Dans cette rubrique, assurément la plus ludique de votre newsletter, retrouvez chaque mois une recette de cuisine pour agrémenter vos repas. Ce mois-ci, nous vous donnons la recette d'un **Gâteau printanier aux fruits rouges**, un gâteau original aux framboises avec insert de fruits rouges, à préparer la veille de sa dégustation, et qui nous vient de l'une des plus jeunes amies de Hadassah, Léa M., 16 ans, de Sèvres (92).

**Ingrédients** (pour un cercle à gâteaux de 20cm)

## **Le biscuit spéculoos**

250g de spéculoos

100g de beurre (ou de margarine « parvé » après un repas de viande)

## **La mousse framboise**

250g de framboises

20 à 30 g de sucre

4 blancs d'œuf

Une pincée de sel

1 cuillère à café de gélatine cachère

## **L'insert fruits rouges**

100g de fruits rouges (frais ou surgelés)

37g de sucre

1/2 c.c. de gélatine cachère

## **Le glaçage miroir**

200g de framboises

100g de sucre

1 et demi c.c. de gélatine cachère



**Préparation** (à faire dans cet ordre et à commencer la veille voire 48h avant dégustation)

- **Rincez d'abord soigneusement et délicatement tous les fruits rouges, puis commencez par l'insert :**

Mettez la gélatine dans l'eau froide

Dans une casserole, déposez sucre et fruits rouges à feu moyen, jusqu'à obtention d'une compotée

Mixez-les puis ajoutez-y la gélatine, mélangez bien, remplissez-en un petit moule et réservez au réfrigérateur

- **Puis passez au biscuit :**

Faites fondre le beurre (ou la margarine)

Écrasez bien les spéculoos, et mélangez-les au beurre fondu puis étalez au fond du cercle et réservez 1h au frais

- **La mousse framboise :**

Mettez la gélatine dans l'eau froide

Dans une casserole à feu moyen, mélangez les framboises et le sucre, faites compoter puis mixez (*vous pouvez filtrer pour plus de fluidité*)

Montez les blancs d'œuf en neige avec une pincée de sel, mélangez ces blancs montés avec cette 2<sup>e</sup> compotée

Versez sur le biscuit au fond du cercle et réservez au réfrigérateur 1 à 2h

Puis sortez l'insert de son moule et placez-le dans cette mousse, en essayant de le centrer au mieux

Placez 1h au réfrigérateur

- **Le glaçage miroir :**

Mettez la gélatine dans de l'eau froide

Dans une casserole à feu moyen, mélangez framboises et sucre, faites compoter puis mixez (*filtrage possible*)

Rajoutez la gélatine, mélangez et versez sur la mousse

Laissez le gâteau toute la nuit au réfrigérateur

- **Le jour J, sortez le gâteau du réfrigérateur environ 30 mn avant de le déguster.**

# BON APPÉTIT !