

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 voir 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^e 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 !