

Framboisier à la fève tonka

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 100g d'œufs entiers (2 œufs moyens)
- 60g de sucre semoule
- 60g de farine
- 100g de sucre
- 75g d'eau
- 15g de sirop de framboise (ou d'alcool de framboise)
- 235g de lait entier
- 55g de jaunes d'œufs (environ 3 jaunes)
- 80g de sucre
- 35g de maïzena
- 25g de beurre (1)
- 100g de beurre (2) sorti du réfrigérateur plusieurs heures en avance
- 400g de framboises
- 75g de crème liquide entière
- 10g de sucre glace

Préparation

1. Voilà une recette qui n'existait pas encore sur mon blog, celle du classique framboisier.
2. Une génoise, une crème mousseline et beaucoup de framboises, et voilà votre gâteau est prêt !
3. Plutôt simple à réaliser, j'ai choisi de l'aromatiser à la fève tonka mais vous pouvez aussi le parfumer à la vanille, ou au citron, citron vert, pistache... en fonction de vos envies !
4. Bien sûr, il s'agit d'une recette de base donc vous pouvez aussi vous en servir pour réaliser un fraisier, il vous suffira de remplacer les framboises par des fraises (d'ailleurs, hors saison, vous pouvez aussi utiliser des kiwis, ou encore des abricots...), la génoise et la crème mousseline restent les mêmes.
5. D'ailleurs, en parlant de la génoise, je l'ai réalisée sans bain-marie mais si vous préférez la technique avec, pas de soucis, les proportions restent les mêmes.
6. Tamisez la farine et ajoutez-la avec la fève tonka râpée à l'aide d'une maryse.
7. Il faut mélanger le moins possible pour avoir un appareil homogène mais encore bien gonflé.
8. Versez dans un moule ou un cercle de 18cm de diamètre et enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour environ 15 minutes (à vérifier selon les fours).
9. Portez l'eau et le sucre à ébullition.
10. Quand le sucre est totalement dissous, ajoutez le sirop de framboise (et un peu de fève tonka râpée si vous voulez), puis réservez.
11. Portez à ébullition le lait avec la fève tonka râpée.
12. En parallèle, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena.
13. Versez la moitié du lait chaud sur le mélange précédent en mélangeant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
14. Faites cuire à feu moyen en fouettant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe.
15. Hors du feu, ajoutez le beurre (1) et remuez bien, puis versez la crème dans un récipient (le plus grand possible si vous êtes pressé), filmez-la au contact et faites-la refroidir au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit à température ambiante (elle ne doit pas être trop froide pour ajouter le beurre).
16. Crème mousseline : Quand la crème pâtissière est à température ambiante, fouettez-la pour la lisser, puis

ajoutez petit à petit le beurre pommade (il doit être bien mou pour s'incorporer correctement) en fouettant constamment.

17. Continuez à fouetter jusqu'à avoir une crème mousseline bien aérée, mousseuse et lisse.

18. Si jamais les températures n'étaient pas bonnes et que vous voyez encore des morceaux de beurre, ou encore que votre mousseline a tranché, pas de panique, elle est rattrapable.

19. Dans ce cas-là, munissez-vous d'un chalumeau et chauffez les bords de la cuve tout en continuant à fouetter, la crème va se lisser au fur et à mesure (si vous n'avez pas de chalumeau, mettez-la cuve quelques secondes sur un bain-marie bien chaud, puis fouettez, et recommencez jusqu'à avoir un bon résultat).

20. Ensuite, passez au montage.

21. Découpez la génoise en deux, et imbiblez les deux parties à l'aide d'un pinceau.

22. Mettez votre cercle sur le plat de service, puis placez du rhodoid à l'intérieur.

23. Placez des demi-framboises sur tout le pourtour (j'ai mis deux étages mais vous pouvez en faire un seul).

24. Redécoupez la génoise pour obtenir le bon diamètre, et placez-la au fond du cercle.

25. Pochez un peu de crème mousseline sur la génoise et sur les bords pour recouvrir les framboises, puis disposez des framboises entières dessus.

26. Recouvrez avec de la crème mousseline, puis la deuxième génoise.

27. Terminez avec un tout petit peu de crème mousseline et lissez bien le dessus.

28. Mettez le framboisier au frais pendant au moins 2 à 3 heures.

29. Démoulez le framboisier (si vous n'avez pas l'intention de le manger immédiatement, ne retirez pas le rhodoid).

30. Fouettez la crème liquide avec le sucre glace jusqu'à obtenir une chantilly ferme.

31. Pochez-la sur le dessus du framboisier, puis décorez avec quelques framboises et un peu de fève tonka râpée.

32. Et voilà, votre framboisier est prêt, vous pouvez vous régaler !