Le Verneuilleux

Nombre de personnes	Temps de préparation	Difficulté	Prix par personne
6	2h	Moyen	2,5€

Ingrédients

Génoise

- 125 g de farine
- 125 g de sucre
- ½ sachet de levure chimique
- 4 œufs

Mousse framboise

- 200 ml de crème liquide bien froide
- 180 g de pulpe de framboise ou fruits rouges (type groseilles, myrtilles…)
- 3 grandes feuilles de gélatine (7,5g)
- 40 g de sucre

Croquant praliné

- 1 tablette de chocolat praliné (rayon tablettes de chocolat)
- 16 crêpes dentelle

Glaçage

- 180 ml de coulis de framboise ou fruits rouges
- 3 grandes feuilles de gélatine

Finitions

- 50 g de lait concentré sucré
- 6 pistoles de chocolat blanc (diam.1 cm)

Ustensiles

- 6 emporte-pièces moyens (8 cm)
- Feuille de rhodoïd
- Papier sulfurisé
- Batteur
- Grandes et petites cuillères, fouet
- Couteau
- Bols, saladiers…

La recette, étape par étape…

Etape 1 : Réaliser la génoise

- Séparer les blancs des jaunes
- Monter les blancs en neige. Lorsqu'ils commencent à mousser, ajouter la moitié du sucre puis continuer à monter les blancs jusqu'à fermeté. Ajouter le reste du sucre, continuer à battre et ajouter les jaunes d'œufs
- Réduire la vitesse du batteur et ajouter la farine et la levure. Battre encore quelques secondes, le mélange ne doit pas être dur mais fouetté
- Placer la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. La préparation doit faire 1 cm d'épaisseur
- Mettre la plaque au four à 180° pendant 12 minutes.

Etape 2 : Réaliser le croquant praliné

- Faire fondre le chocolat praliné au bain-marie
- Emietter finement des crêpes dentelle dans un saladier et y incorporer le praliné chocolat chaud fondu
- Mélanger énergiquement.

Etape 3 : Assembler la génoise et le croquant

- Emporte-pièce 6 formes rondes dans la génoise à l'aide d'un cercle à pâtisserie
- Placer les ronds ainsi obtenus au fond de 6 cercles (ou moules) chemisés de rhodoïd
- Répartir en couche fine le mélange chocolat praliné sur le biscuit, lissez la surface et mettre les 6 préparations au frigo pour que cela durcisse.

Etape 4 : Réaliser la mousse framboise

→ Préparer la crème montée :

- Verser la crème dans le saladier
- Fouetter à vitesse moyenne. Attention, pour bien monter, la crème doit être froide. La crème montée est prête lorsqu'elle a doublé de volume. Ne pas la battre trop longtemps au risque qu'elle tranche et devienne du beurre
- Réserver au froid.

→ Préparer le coulis de framboises :

- Faire chauffer la pulpe de framboise
- Ajouter 40 g de sucre
- Faire fondre la gélatine dans de l'eau pendant une dizaine de minutes, l'essorer puis l'incorporer à la pulpe
- Bien mélanger et laisser refroidir.

→ Réaliser la mousse framboise :

- Prélever un peu de crème montée et l'incorporer au coulis de framboise. Mélanger
- Verser le mélange crème et coulis dans le reste de crème montée, bien mélanger
- Disposer la mousse framboise à l'aide d'une cuillère sur les 6 croquants pralinés jusqu'en haut du cercle en réservant une marge de quelques millimètres en dessous du bord. Placer au frais pour figer.

Etape 5 : Préparer le glaçage

- Chauffer la pulpe de framboise
- Faire fondre la gélatine dans de l'eau pendant une dizaine de minutes
- Essorer les feuilles de gélatine et les incorporer à la pulpe. Mélanger et laisser refroidir.

Etape 6 : Faire le montage final

- Sortir la préparation du frigo et à l'aide d'un couteau (ou du manche d'une cuillère), faire une cheminée de 1 cm de diamètre au centre de la mousse (sans percer le croquant)
- Remplir le trou de lait concentré sucré. Refermer la cheminée avec un peu de mousse
- Disposer une pistole de chocolat blanc au centre de l'entremet, au-dessus de la cheminée
- Faire couler le glaçage à la surface de chaque entremet de façon homogène
- Réserver au frais avant de déguster.

Le Verneuilleux, une invention Solidarité Verneuil, une création Zouzou Faitout