



Le Verneuil

Ingrédients (pour 6 personnes) :

Pour la génoise :

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

Pour le croquant praliné :

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

Pour la 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

Pour le glaçage :

- 180 ml de coulis de framboise ou fruits rouges (type groseilles, myrtilles...)
- 3 grandes feuilles de gélatine (7,5g)

Finitions :

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

Ustensiles :

6 emporte-pièces moyens (8 cm) ou 6 petits moules aux bords droits
Feuille de rhodoïd
Papier sulfurisé
Batteur
Grandes et petites cuillères
Couteau
Bols, saladiers...

La recette :

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 en neige 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 environ 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-piècer 6 ronds 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 (ou du moule) 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

- Sortir la préparation du frigo et à l'aide d'un couteau (ou du manche d'une cuillère), faire une cheminée d'environ 1 cm de diamètre au centre de la mousse (sans percer le croquant).
- Remplir le trou obtenu 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.

