

## la recette de l'entremets aux fruits rouges

Par définition, c'est un gâteau qui se mange froid, que l'on sert entre le fromage et les fruits ou comme dessert, généralement composé d'un biscuit moelleux, d'une mousse ou d'un crémeux auquel on ajoute ou non des fruits frais, des textures croustillantes ☐...



**J'ai découvert il y a peu de temps le blog d'une jeune nancéienne qui ne manque pas de talent : Pomme Reinette.**

La légèreté de cette recette est bluffante ! Voici l'entremets aux fruits rouges.

### **Pour la dacquoise aux amandes (le fond de l'entremets)**

- 100g de blancs d'œufs
- 75g de poudre d'amandes
- 75g de sucre glace
- 30g de sucre en poudre

- Mélanger le sucre glace avec la poudre d'amande puis tamiser-les.

- Battre les blancs en neige, en ajoutant le sucre en poudre petit à petit, jusqu'à former un bec d'oiseau. Incorporer ensuite les blancs aux poudres, délicatement.

- A l'aide d'une poche à douille faire un cercle de la taille de votre moule.

- Mettre au four pendant 12 minutes à 180°C

- A la fin de la cuisson, réserver le cercle sur une grille.

### **Pour la mousse aux fruits rouges**

- 300g de purée de fruits rouges (chez [Meon à Heillecourt](#), un choix de parfums considérable)
- 70g de sucre
- 350g de crème fleurette entière
- 6g de gélatine

- Monter la crème en chantilly avec le sucre.

- Ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

- Dans une casserole, mettre à chauffer le tiers de la purée de fruits rouges.  
Hors du feu, ajouter la gélatine pour qu'elle fonde et verser ensuite le reste de la purée de fruits rouges.

- Faire redescendre le mélange à 35°C puis incorporer la chantilly.

### **Montage**

**Il faudra des fruits pour le décor.**

- Dans un moule de 22cm de diamètre, placer du rondoïde tout autour, à défaut du papier sulfurisé ou cuisson.  
Déposer le cercle de dacquoise au fond.

- Déposer ensuite des fruits rouges (fraises, framboises, myrtilles, etc), dans le fond, sur le disque de dacquoise.

Recouvrir de la mousse aux fruits rouges et placer au réfrigérateur minimum quatre heures.



**Et voilà, un gâteau très fruité, et très léger !!**

**Faites le selon vos envies aux fruits exotiques, aux fraises des bois ...**