



## Entremet mousse fraise, insert fraise/framboise/rhubarbe et biscuit génoise citron vert

christelsilvestre



Réalisé dans mon nouveau moule [Silikomart professional](#) mini raggio

### \*Mousse fraise :

- 200 g de fraise ou purée de fraises
- 200 ml de crème liquide entière bien froide
- 35 g de sucre
- 4 feuilles de gélatine ( ici gélatine 200 blooms [Le gâteau sous la cerise](#))

### \* Insert fraise/ framboise /rhubarbe

- 100 g de fraises
- 75 g de framboises
- 75 g de rhubarbe
- 4 feuilles de gélatine
- 10 g de jus de citron
- 20 g de sucre en poudre

### \* Genoise citron vert

- 3 oeufs à temperature ambiante
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 30 g de beurre

### **Commencer par faire votre insert**

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide. Verser votre purée de framboises, les fraises et la rhubarbe coupée en dés dans une casserole ajoutez le sucre semoule et le jus de citron. Faire chauffer doucement jusqu'à ébullition. Retirer du feu et mixer le tout ( ici j'ai utilisé mon blender [KitchenAid](#) ) puis incorporer la gélatine essorée.

Verser le coulis dans les 6 empreintes votre moule mini raggio [Silikomart](#) en faible épaisseur afin de

réaliser vos insert

Réserver au congélateur.

***Faire votre génoise ( il vous faudra juste 6 mini disques mais difficile de faire moins)***

Mettre les oeufs à température ambiante, le sucre et les zestes d'un citron vert dans le bol d'un robot muni du fouet. Fouetter à grande vitesse pendant 10 minutes. Le mélange devient très mousseux et aérien.

Ajouter la farine et l'incorporer délicatement à l'aide d'une maryse. Ajouter le beurre fondu ensuite aussi délicatement avec une maryse. Etaler en fine couche sur plaque à génoise et faire cuire à 180 degrés pendant 13 à 14 minutes. Une fois cuite découper 6 cercles un peu plus petits que l'empreinte de votre moule ( pour ma part j'ai fait un trou au milieu de ces cercles pour faire rentrer dans mon moule mini raggio [Silikomart professional](#)).

***Préparez votre mousse fraise:***

Mettre à tremper la gélatine dans l'eau froide. Mixer vos fraises et passez au tamis. Mettre le coulis dans une casserole avec le sucre et faire chauffer pour ensuite y incorporer la gélatine essorée.

Bien remuer et faite refroidir. Une fois le coulis refroidi, monter la crème bien froide dans le bol de votre robot et y incorporer ensuite à la maryse le coulis de fraise. Mettre au frais la mousse le temps de démouler vos insert que vous replacez au congélateur et de rincer votre moule.

***Montage :***

Mettre votre mousse dans une poche afin d'en dresser au fond de votre moule sur environ 1/3 .

Mettre 10 min au congélateur pour faire prendre.

Mettre ensuite dessus votre insert puis remettre un tout petit peu de mousse et mettre vos rond percé de génoise. Enfoncez un peu le disque et recouvrir de mousse fraise. Lissez le tout filmez et mettre au congélateur jusqu' au lendemain.

Le jour de la dégustation démoulez et mettre spray velours [Cerf Dellier](#) dessus

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [Zodiosphere.fr](#)