



TARTELETTES FRAMBOISE – MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

Temps de préparation: 35 minutes

Mise au frais: 4 - 5 heures, de préférence une nuit entière

Ingrédients (pour 4 tarteleTTes, cercles à pâtisserie de 8 cm)

Pour les fonds à la framboise

- 120g de framboises
- 6 feuilles de gélatine

Pour la mousse au chocolat blanc

- 50g de chocolat blanc
- 250ml de crème entière
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 4 feuilles de gélatine
- 28 biscuits Butterfly de Kambly pour la décoration (7 par tarteleTte)

Préparation

1. Chemisez de papier de cuisson les cercles à pâtisserie et déposez-les sur une plaque également chemisée de papier de cuisson.

2. Faites ramollir les 6 feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

3. Réduisez les framboises en purée fine, chauffez-les dans une casserole, ajoutez la gélatine ramollie et mélangez bien.

4. Répartissez la purée de framboise dans les fonds entourés par les cercles et mettez au frais une demi-heure.

5. Faites ramollir la gélatine dans de l'eau froide.

6. Faites fondre au bain-marie le chocolat auquel vous aurez ajouté 1 dl de crème entière, dissolvez la gélatine dans ce mélange, laissez refroidir à température ambiante.

7. Battez le reste de la crème entière pour la monter et incorporez-la au mélange au chocolat.

8. Répartissez la mousse au chocolat sur les fonds à la framboise et mettez vos tarteleTTes au frais durant 4 à 5 heures, de préférence toute une nuit.

9. Dressage pour le service : démoulez précautionneusement vos tarteleTTes et dressez-les sur des assiettes à dessert. Garnissez-les des Butterfly de Kambly en pressant délicatement les biscuits sur les côtés.

Veronika Studer pour
Kambly

