BISCUIT FOURRÉ AUX FRAMBOISES

Un biscuit gourmand associant les framboises et le chocolat. Il n'y a pas de matières grasses ajoutées, mais ce biscuit est sucré (la pâte, la crème, le glaçage)

Pâte à biscuit
6 oeufs
150 gr sucre semoule
120 gr Farine de sarrasin
50 gr maïzéna ou fécule
Crème aux framboises
500 ml lait végétal
4 jaunes d'oeufs
50 gr sucre semoule
50 gr maïzéna
300 gr framboises surgelées
Glaçage
150 gr chocolat noir
50 gr sucre glace

40 minutes
20 minutes
16 portions

Pâte à biscuit

1. Peser la farine de sarrasin

2. Peser la fécule ou maïzéna qui va alléger la pâte et mélanger les 2 farines

3. Clarifier les oeufs et placer les jaunes dans un récipient

4. Ajouter le sucre

5. Blanchir ce mélange au fouet

6. Monter les blancs en neige

7. Mélanger délicatement les jaunes sucrés avec un peu de farine

8. Jusqu'à obtenir une pâte molle

9. Ajouter un peu de blanc en neige, et continuer farine puis blancs

10. Dès que la pâte obtenue est homogène, verser sur du papier sulfurisé (soit sur la plaque du four soit dans un plat à tarte rectangle de préférence, pour faciliter le découpage final)

11. Bien étaler la pâte avant d'enfourner sans attendre à 180° pendant 12 minutes environ

12. Dès que la pâte est cuite (piquer au couteau pour vérifier) laisser refroidir hors du four quelques minutes avant de décoller du papier cuisson

Crème aux framboises

13. Faire chauffer la moitié des framboises pour pourvoir les mixer

14. Verser un fond de verre d'eau pour aider à cuire un peu

15. Mixer les framboises ramollies pour obtenir une purée

16. Verser le lait végétal pour la crème dans une casserole et chauffer à feu doux

17. Pendant ce temps, clarifier les oeufs pour ne garder que les jaunes

18. Ajouter le sucre semoule

19. Bien mélanger les jaunes au sucre au fouet

20. Ajouter la maïzéna à la crème et bien mélanger

21. Verser par dessus le mélange un peu de vanille pour parfumer, puis ajouter petit à petit le lait chaud (mais pas bouillant)

22. Une fois le tout mélangé, verser à nouveau dans la casserole et cuire à feu doux-moyen sans cesser de remuer pour ne pas que le fond accroche, jusqu'à épaississement de la crème (elle est cuite dès que des bulles remontent à la surface)

23. Laisser un peu refroidir la crème

24. Ajouter la purée de framboises

25. Bien mélanger avant de garnir le gâteau

Garnissage

26. Couper délicatement le biscuit refroidi, en faisant glisser la lame d'un grand couteau

27. Étaler la crème aux framboises

28. Disperser l'autre moitié de framboises surgelées par dessus la crème

29. Recouvrir le gâteau

30. Il ne reste plus qu'à glacer le tout

Glaçage

31. Casser le chocolat en carrés dans un bol et recouvrir de liquide bouillant (eau ou lait végétal) avant de laisser reposer 2 minutes environ

32. Retirer l'excédent de liquide

33. Bien remuer le chocolat

34. Rajouter éventuellement un peu de liquide chaud pour aider à obtenir une crème de chocolat fondu

35. Rajouter un peu de sucre glace (facultatif)

36. Bien remuer le tout pour un mélange brillant chocolaté

37. Etaler le glaçage sur le gâteau

38. Décorer en faisant des stries à la fourchette et laisser reposer au réfrigérateur suffisamment pour refroidir (1 h environ)

39. Découper des parts pour ce gâteau qui se déguste à la cuillère en dessert ou toute autre occation

40. Ce gâteau délicieux peut se décliner avec d'autres fruits mais en réduisant le sucre ajouté, car contrairement aux fruits rouges, les autres fruits contiennent davantage de glucides