

## *Mousse de Framboises sur Croûte de Chocolat Blanc*

**Nombre de personnes: 3**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### Ingrédients:

- FRAMBOISES	250g
- CHOCOLAT BLANC	50g
- SPÉCULOOS (BISCUIT)	5
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- GELATINE	3 feuilles
- SUCRE SEMOULE	3 c à soupe

### Recette:

- Placez une feuille de papier sulfurisé sur su planche à découper.
- Beurrez l'intérieur de 3 emporte-pièces de 8 cm de diamètre.
- Déposez-les sur le papier sulfurisé.
- Faites fondre le chocolat blanc doucement au micro-onde.
- Ecrasez les spéculoos et ajoutez-les au chocolat fondu.
- Répartissez une fine couche de ce mélange au fond des moules. Tassez à l'aide du dos d'une cuillère. Placez au frais.
- Faites ramollir la gélatine dans l'eau froide.
- Faites chauffer à feu doux les framboises avec 2 c à soupe de sucre. Passez le jus de framboises à l'étamine, puis ajoutez la gélatine dans le jus encore chaud en mélangeant.
- Prélevez 4 cuillères à soupe de ce mélange et réservez dans un verre à température tempérée (pour la couche finale).
- Montez la crème en chantilly bien ferme. Ajoutez la dernière cuillère à soupe de sucre quand elle commence à prendre.
- Incorporez délicatement la chantilly au jus de framboise et complétez les moules avec cette mousse en laissant 3 mm pour la dernière couche.
- Remplacez au frigo pour 20 minutes.
- Répartissez le coulis réservé pour la couche finale.
- Faites prendre le tout au frigo pendant 1 à 2 heures.
- Pour le démoulage, poussez légèrement sous le cercle pour sortir le gâteau par le haut.

