

# Framboisier allégé (crème diplomate)

Hello ! Voici une recette qui patiente sagement dans mon ordinateur depuis un mois, le framboisier réalisé pour mon anniversaire 🍓

Je n'ose pas trop faire de desserts aux fruits car ma famille est très classique. A part une tarte aux fraises j'ai toujours peur d'aller trop loin niveau originalité. De plus, le trianon au chocolat est roi chez nous et plait à toute occasion 😊

Néanmoins l'an dernier j'avais voulu faire un « nectarinier », un entremets à la crème pâtissière et aux nectarines. Lors du démoulage, catastrophe, il s'est effondré 🤔 . Mais une fois placé dans des verrines nous l'avons juste adoré.

Alors pour mes 26 ans j'ai décidé de recommencer un entremets aux fruits, mais avec des fruits qui se tiennent bien, comme un fraisier. Cependant le goût des fraises est tellement aléatoire, parfois pleines d'eau parfois délicieuses, j'ai joué la sécurité avec les framboises.

Pour la crème, hors de question d'utiliser une crème mousseline pleine de beurre, j'ai décidé de faire une crème diplomate bien plus légère (crème pâtissière épaisse montée à la chantilly). Je me suis inspirée de la jolie recette de [Julie Myrtille](#) 😊

Pour la génoise, j'ai utilisé une recette qui a un petit succès sur internet, qui nécessite d'aller très rapidement et promet une génoise très moelleuse. Honnêtement je ne saurais dire si j'ai senti la différence, la génoise étant une part un peu « négligeable » du framboisier parmi les autres ingrédients. Alors à vous de choisir votre recette chouchoute!



Ce framboisier était vraiment délicieux, léger, je serais curieuse de le goûter version fraisier 😊

La recette est un petit peu longue (la réalisation l'est aussi, il vous faudra environ 2h) mais c'est normal, c'est une recette d'exception 😄

Je vous conseille d'investir dans un cercle à entremets avec fond amovible, ça change la vie 😊



## **Framboisier pour 10 personnes (30 cm de diamètre)**

### **Pour la génoise**

- 4 œufs
- 125g de sucre
- 125g de farine
- $\frac{1}{2}$  sachet de levure chimique

### **Pour la crème diplomate**

- 45g maizena
- 5 jaunes d'œuf
- 500 ml lait entier
- 150g sucre
- Vanille
- 40 cl crème liquide
- 4 feuilles de gélatine
- 700g framboises (gardez en quelques unes pour la déco)
- Sucre glace
- +/- coulis de framboise pour la déco

### **Pour la génoise**

Il faut aller très vite, lisez d'abord le déroulé, pesez vos

ingrédients et placez les dans des petits bols avant de vous lancer dans la préparation. Et c'est très pratique de le faire avec un robot

- Préchauffez votre four à 180°C, beurrez votre moule
- Mélangez votre farine et votre levure tamisées
- Cassez vos œufs, placez les blancs d'œuf dans la cuve de votre robot avec une pincée de sel et les jaunes dans un bol. Fouettez les blancs d'abord à vitesse moyenne puis lorsqu'ils commencent à former une mousse, à vitesse maximum.
- Lorsque vos blancs sont montés en neige fermes, ajoutez le sucre en une fois et continuez à fouetter une minute
- Baissez la vitesse de votre robot (vitesse moyenne) puis versez les jaunes d'œufs et directement après la farine mélangée à la levure
- Dès que la pâte est homogène , versez la dans le moule puis enfournez
- Lorsque la génoise est dorée (environ 12 minutes), sortez la du four, et laissez la refroidir avant de la démouler.
- Lorsqu'elle est bien froide, coupez la très délicatement en deux dans la largeur avec un couteau à pain (ou autre ustensile)

## **Pour la crème diplomate**

- Faites tremper vos feuilles de gélatine dans de l'eau froide
- Faites frémir votre lait avec la moitié du sucre (75g) et la gousse de vanille
- Pendant ce temps cassez vos œufs en mettant les jaunes dans un grand saladier et les blancs dans un autre bol (et il faudra soit les congeler pour en faire meringues et autres, soit... les

jeter 😊 ) .

- Ajoutez avec les jaunes les 75g de sucre restant, ainsi que la maizena. Mélangez
- Lorsque le lait est frémissant, ôtez la gousse de vanille et ajoutez un peu de lait dans le saladier de jaunes d'oeuf pour détendre la pâte. Versez le reste du lait tout en mélangeant et remettez à cuire dans la casserole sur feu moyen, sans jamais cesser de remuer pour qu'il n'y ait pas de formation de grumeaux.
- A partir de la reprise de l'ébullition, laissez cuire encore 2-3 minutes pour que la crème pâtissière épaississe (il faut qu'elle soit vraiment épaisse pour servir de base à un entremets) tout en n'oubliant pas de fouetter vivement.



- Lorsque c'est prêt, sortez du feu et ajoutez les feuilles de gélatine essorées , avant de mélanger pour les incorporer.
- Débarrassez la crème dans un plat assez grand (pour que la crème soit bien répartie et qu'elle refroidisse plus vite) . Couvrez d'un film alimentaire pour que la surface ne sèche pas et laissez tiédir (remuez de temps en temps pour que cela refroidisse uniformément, tout en remettant bien le film à chaque fois) .

- Disposez la cuve de votre robot ainsi que le fouet au réfrigérateur (pour que la chantilly monte mieux plus tard)

## Montage

- Préparez le reste : déposez l'un des disque de génoise dans le cercle à entremets, disposez sur tout le pourtour du cercle du rhodoïd qui vous aidera à démouler facilement le framboisier
- Disposez sur cette génoise une première couche de framboises
- Si vous le souhaitez, découpez dans l'autre disque de génoise de petits ronds pour faire la même décoration que sur la photo
- Lorsque votre crème pâtissière est presque refroidie, mettez la crème liquide au congélateur une dizaine de minutes. Après ce délai, sortez la cuve du robot du réfrigérateur, et montez la crème liquide en chantilly en fouettant à vitesse rapide. Lorsque la chantilly commence à être ferme, ajoutez les 40g de sucre glace, puis continuez à battre jusqu'à avoir une chantilly très ferme qui tient si on renverse le saladier
- Prenez un tiers de la chantilly et incorporez la délicatement à la crème pâtissière avec une maryse
- Faites de même avec un autre tiers puis le dernier .
- Lorsque c'est bien homogène, versez une première couche dans le moule sur les framboises. Alternez une couche de framboises, une couche de crème, en finissant par la crème pour y disposer le 2e disque
- Entreposez au frais 24h (pour mieux le découper, vous pouvez le placer au congélateur une heure avant de le servir) . Au dernier moment, saupoudrez du sucre glace sur le framboisier à l'aide d'un tamis. Disposez du coulis de framboises dans les empreintes du disque, placez quelques framboises et servez