

# La Recette exclusive

## ŒUF BRISÉ BLANC-FRAMBOISE

**STÉPHANE GLACIER**  
MOF PÂTISSIER 2000

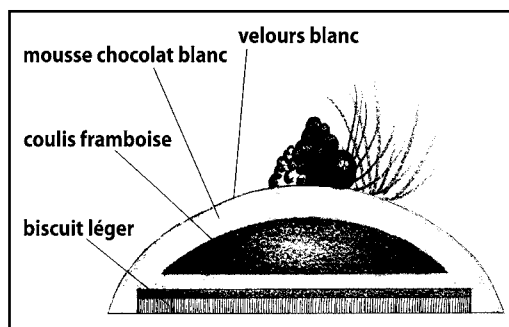


### MONTAGE

Chemiser la paroi intérieure d'un moule à œuf thermoformé avec de la mousse au chocolat blanc. Déposer un insert de coulis gélifié de framboise. Garnir à nouveau de mousse au chocolat blanc puis finir avec un fond de biscuit aux amandes imbibé de sirop au citron. Congeler.

### FINITION

Démouler puis pulvériser avec un appareil à pistoler velours blanc. Décorer avec du grillage, des anneaux scintillants et des fruits rouges.



Recette pour 3 entremets de 6 personnes chacun

### BISCUIT LÉGER AUX AMANDES

- 150 g d'amandes en poudre
- 150 g de sucre glace
- 80 g de jaune d'œufs
- 130 g d'œufs entiers
- 230 g de blancs d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 2 g de crème de tartre
- 125 g de farine

Monter à l'aide d'un batteur muni d'un fouet la poudre d'amandes, le sucre glace, les jaunes d'œufs et les œufs entiers jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux. Monter les blancs avec le sucre semoule et la crème de tartre. Ajouter la farine dans le premier mélange puis incorporer délicatement les blancs montés. A l'aide d'une poche ou d'un chablon, dresser 6 fonds de 16 cm de diamètre et 1 cm d'épaisseur

sur du papier cuisson. Cuire 20 min. à 180°C, ourra ouvert. Laisser refroidir.

### MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC

- 150 g de lait
- 180 g de crème liquide
- 450 g de couverture ivoire Blanc satin
- 10 g de gélatine en feuilles
- 650 g de crème fouettée à 35% de m.g.

Dans une casserole, faire bouillir le lait et la crème. Verser sur la couverture blanche râpée puis mélanger pour obtenir une ganache lisse. Quand le mélange atteint 35°C, ajouter la gélatine fondue puis incorporer délicatement la crème fouettée.

### COULIS DE FRAMBOISE GELIFIÉ

- 600 g de purée de framboises
- 12 g de gélatine en feuilles
- 110 g de sucre semoule

Dans la purée tempérée, incorporer le sucre et la gélatine fondue. Couler cette préparation dans des moules à œufs thermoformés. Congeler puis démouler.

### SIROP AU CITRON

- 500 g de sirop à 30°B
- 200 g d'eau
- 1 zeste de citron

Mélanger l'eau et le sirop et les faire bouillir. Laisser infuser le zeste de citron 10 min. Chinoiser puis refroidir.