

Douceur aux framboises

pour 6/8 personnes

préparation : 20 mn

cuisson : 10 mn

rafraîchir 4 h

Ingrédients :

- 150g de framboises
- 1 boîte de biscuits à la cuiller
- 50cl de lait
- 4 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille
- 100g de sucre
- 40g de farine
- 2 feuilles de gélatine
- 30cl de crème entière (très froide)
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron
- 15cl de jus d'orange
- petites feuille de menthe (facultatif)

Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée. Fouettez les jaunes d'œufs 2 mn avec 90g de sucre. Ajoutez la farine, versez le lait en filet tout en fouettant. Faites épaissir en remuant. Ôtez la vanille, laissez refroidir.

Montez la crème en chantilly bien ferme, incorporez-la à la crème pâtissière. Trempez les biscuits dans le jus d'orange, placez-les dans un plat rectangulaire. Recouvrez-les de crème, lissez et réservez 2 h au frais.

Réhydratez la gélatine. Faites cuire les framboises avec le reste de sucre, en les écrasant. Filtrez, ajoutez le jus de citron et la gélatine essorée. Laissez refroidir, versez sur la crème et laissez figer. Servez frais, décoré de menthe.