



Ingredients

Biscuit

180g de biscuit de reims

70g de beurre mou

Mousse aux fruits rouges

150g de coulis de fruits rouges

180g de crème liquide entière

2feuilles de gélatine

Gelée de fruits rouges

200g de coulis de fruits rouges

2feuilles de gélatine

Mousse aux amandes

60g de pâte d'amande

150g de lait d'amande

1cuillère à café d'arôme d'amande

180g de crème liquide entière

2.5feuilles de gélatine

Biscuit

- Pour un cadre de 18x18cm -

Mixer ensemble les biscuits de Reims et le beurre.

Etaler au fond du cadre en tassant bien et placer au frais.

Mousse aux fruits rouges

Mettre tremper les feuilles de gelatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rouges puis y ajouter la gelatine essore et bien mlanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir

Monter la crme entiere mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulisrefroidit.

Verser dans le cadree sur le biscuitet mettre 1h au conglateur.

Gelée de fruits rouges

Mettre tremper les feuilles de gelatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rouges puis y ajouter la gelatine essore et bien mlanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir, verser sur la mousse et mettre 40min au conglateur

Mousse aux amandes

Mettre la gelatine tremper dans de l'eau

Faire chauffer le lait, l'arme et la pte d'amande en mlangeant pour que la pte d'amande n'accroche pas.

Hors du feu mettre les feuilles de gelatine essores

Laisser refroidir

Monter la crme entiere mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au lait d'amande refroidit.

Verser dans le cadre sur la gele et mettre 3h au frais.
