**Entremets cerise-biscuits cuillère**



**Ingrédients** : (Pour le grand cadre Demarle pour 25-30 personnes)

**Biscuits cuillère :**

- 6 blancs d'œufs
- 6 jaunes d'œufs
- 200 g de sucre
- 160 g de farine
- 40 g de maïzena
- 40 g de sucre glace

**Mousse à la cerise :**

- 600 g de purée de cerises griottes
- 100 g de sucre
- 8 feuilles de gélatine
- 60 cl de crème liquide à 30 % de matière grasse

**Sirop de fraise** :

- 160 g d'eau
- 180 g de sucre
- 20 g de liqueur de fraises (ou sirop de fraise)

**Décoration** :

- 300 g de fraises
- chocolat fondu
- pâte d'amande

**Recette** :

Préparez le sirop de fraise : Portez l'eau et le sucre à ébullition dans une casserole. Hors du feu ajoutez la liqueur de fraise, remuez et laissez refroidir.

Préparez ensuite les biscuits cuillère : (Les quantités de la recette sont pour 2 grands biscuits à répartir sur 2 plaques de four recouvertes de papier sulfurisé ou 2 moules à génoise.) Fouettez les blancs d'œufs. Lorsqu'ils commencent à être fermes, ajoutez le sucre en poudre en pluie, en continuant de battre, jusqu'à l'obtention d'une meringue en bec d'oiseau.

Incorporez délicatement les jaunes d'œufs à la meringue, à l'aide d'une maryse. Ajoutez la farine et la maïzena tamisées au-dessus des blancs, en remuant délicatement à l'aide de la maryse. Il faut soulever la masse sans casser la mousse. Répartissez la mousse sur deux plaques de four recouvertes de papier sulfurisé et lissez à l'aide d'une spatule en un grand rectangle bien lisse.

Saupoudrez de sucre glace et enfournez les biscuits pour 8-10 mn à 180°. Ils doivent être légèrement dorés sur les bords. A la sortie du four, démoulez les biscuits immédiatement. Posez un premier biscuit sur le plat de service, et réservez l'autre.

Préparez ensuite la mousse à la griotte : Réhydratez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 10 mn. Faites chauffer la moitié de la purée de cerise dans une casserole et incorporez-y le sucre en poudre. Remuez et ajoutez les feuilles de gélatine essorées. Remuez pendant 2 mn jusqu'à ce qu'elles soient fondues. (Ne surtout pas faire bouillir !) Versez la purée tiède à l'autre moitié de la purée et mélangez-les pour refroidir le mélange.

Montez la crème liquide bien froide en chantilly pas trop ferme. Incorporez la purée et remuez délicatement à l'aide d'une maryse, sans casser la mousse. Versez la purée de cerises en plusieurs fois.

Montage : Sur le plat de service, déposez le premier biscuit à la cuillère. Posez le cadre autour du biscuit. Badigeonnez le biscuit de sirop de fraises à l'aide d'un pinceau. Versez la moitié de la mousse à la cerise et déposez des morceaux de fraises fraîches dans la mousse.

Posez l'autre biscuit cuillère par-dessus. Imbibez-le de sirop à nouveau à l'aide du pinceau. Versez le reste de mousse et lissez bien à l'aide d'une spatule.

Laissez reposez le gâteau pendant 6h au réfrigérateur. Au moment de le démouler, passez la pointe d'un couteau tout autour du rectangle et faites-le glissez délicatement.

Décorez le gâteau avec du chocolat fondu et des petites fleurs en pâte d'amande.

J'ai servi le gâteau avec un petit coulis de fraise.

***http://www.evacuisine.fr/***