

REGAL d'automne **d'après Lenôtre**

Ingrédients pour un cercle de 18cm:

Meringue amandes:

130g de blanc d'œuf
100g de sucre
65g d'amande en poudre
65g de sucre glace
15g de lait

Montez les blancs en neige en ajoutant le sucre progressivement. Incorporez à la maryse la poudre d'amande mélangée au sucre glace et le lait. Versez dans une poche à douille lisse et formez des ronds de 16cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire à 120° pendant 1 heure.

Confiture de framboises :

250g de framboises
150g de sucre

Mélangez les framboises et le sucre et faites cuire 20 minutes environ. (il ne doit plus rester de liquide dans la casserole quasiment)

Coulis gélifié:

80g de coulis de framboises
3g de gélatine ramollie dans l'eau froide

Faites fondre la gélatine 15s au micro ondes et ajoutez la dans le coulis. Réservez.

Mousse au chocolat :

190g de chocolat à 65%
95g de beurre
60g de jaunes d'œuf
150g de blancs d'œuf
50g de sucre

Montez les blancs avec le sucre. Faites fondre le chocolat au micro ondes. Ajoutez le beurre puis les jaunes d'œuf. Incorporez délicatement les blancs d'œuf. Versez dans une poche à douille.

Décoration:

200g de chocolat noir

Faites fondre le chocolat et versez en une partie sur un grand rectangle de rhodoïd. Mettez au frais. Sortez le et laissez le revenir légèrement à température ambiante. Découpez des bandes de 10cm de large.

Étalez le chocolat sur une autre surface lisse et formez des éventails ou des copeaux.

Montage :

200g de framboises

50g de chocolat noir fondu

Recouvrez les disques de meringue de chocolat fondu passé au pinceau. Étalez la confiture de framboises dessus 2 d'entre eux et disposez quelques framboises. Disposez le premier disque dans un cercle à entremet chemisé de papier rhodoïd de 7cm de haut. Comblez les espaces tout autour avec la mousse au chocolat et recouvrez les framboises de mousse également. Lissez puis déposez le deuxième disque de meringue avec la confiture de framboise. Recouvrez encore de mousse au chocolat avant de déposer le dernier disque de meringue nature. Étalez le reste de mousse au chocolat et lissez. Mettez au congélateur 30 minutes puis entourez délicatement le gâteau avec les bandes de chocolat. Décorez à votre convenance avec les éventails de chocolat. Remplissez quelques framboises de coulis de framboise et disposez les sur le gâteau.