

Duo délice framboise et citron (7 portions)

Génoise à la vanille

- 4 oeufs
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de farine
- Soupçon de vanille
- 3/8 tasse d'eau
- Soupçon de Fragoli (liqueur aux fraises des bois)



Chauffer à 55°C la moitié du sucre (1/2 t.), les œufs et la vanille. Monter au plus haut volume, laisser refroidir, puis ajouter délicatement la farine en 3 coups. Cuire à 350°F dans un moule rond de 8 pouces. Démouler, couper l'épaisseur en deux, tailler selon la forme désirée et entourer d'un plastique de 2 pouces de hauteur. Faire bouillir l'eau et le reste du sucre (1/2 t.). Ajouter le Fragoli. Mélanger et verser sur la génoise.

Mousse à la framboise

- 3/8 tasse de purée de framboises
- 4 c. à soupe de sucre
- 1 feuille de gélatine
- 3/8 tasse de crème 35 %
- Soupçon de Kirsh

Gonfler la feuille de gélatine dans l'eau froide. Chauffer la purée de framboises et le sucre à 80°C. Laisser tempérer. Monter la crème 35 % jusqu'à mi-ferme. Mélanger le tout délicatement et réserver.

Gelée de framboises

- 3/8 tasse de purée de framboises
- 1 feuille de gélatine

Gonfler la feuille de gélatine dans l'eau froide. Chauffer la purée de framboises et le zeste de citron à 80°C. Mélanger et réserver.

Crèmeux au citron

- 1 oeuf
- 3 c. à soupe de sucre
- Zeste et jus d'un citron
- 1/2 feuille de gélatine
- 3 c. à soupe de beurre

Chauffer l'œuf, le sucre, le jus de citron et le zeste de citron à 80°C. Ajouter la 1/2 feuille de gélatine gonflée et tamiser. Laisser refroidir à 30°C. Ajouter le beurre, mélanger à l'aide d'une mixette et réserver.

Truffe au citron roulée dans la feuilletine

3 c. à soupe de crème 35 %
1/4 tasse de chocolat noir
Zeste de 1/2 citron

Faire bouillir la crème et le zeste de citron. Verser sur le chocolat et laisser refroidir. Former de petites boules et rouler dans le pailleté feuilletine et réserver.

Montage : Étager dans l'ordre suivant en mettant au réfrigérateur entre chaque étage pour figer : génoise, mousse à la framboise, gelée de framboises, crèmeux au citron et truffe au citron.



Josiane Guérard, chef
Manoir du Lac William