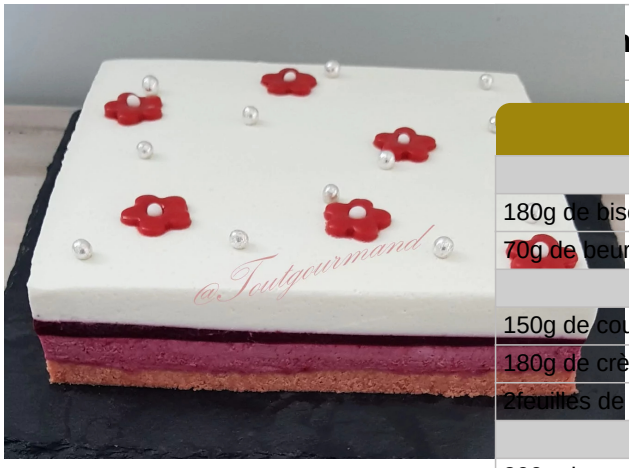
nt



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 glatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rougespuis y ajouter la glatine essore et bien mlanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir

Monter la crme entire 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 glatine.

Faire chauffer le coulis de fruits rougespuis y ajouter la glatine essore et bien mlanger pour la dissoudre .

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

Mousse aux amandes

Mettre la glatine 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 glatine essores

Laisser refroidir

Monter la crme entire 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.