

Gâteau moussoux aux fraises et framboises, un must do de l'été !

Posted By *Anne* On 12 juillet 2012 @ 11 h 40 min In Desserts avec des fruits,Desserts de fête,Gâteaux pour toute la famille | [206 Comments](#)

Ce gâteau imposant est facile à réaliser et peut se préparer à l'avance. La noix de coco apporte une touche exotique et une texture originale à sa base. Vous pouvez le décorer de n'importe quels fruits rouges et le servir nappé ou accompagné d'[un coulis de framboises](#). Je l'avais dégusté l'année dernière, lors de la présentation presse du livre d'[Annabel Langbein](#) à l'Ecole du Cordon bleu où elle l'avait réalisé devant nous. Nous nous étions régelés.

Pour 10 à 12 personnes / Préparation : 15 minutes / Congélation : 4 heures

Ingrédients

Pour la base du gâteau

150 g de **biscuits sucrés** (type speculoos, biscuits Graham ...)

40 g de [noix de coco](#) séchée

1 ½ cuillère à café de [cannelle](#) en poudre

100 g de [beurre](#) fondu

Pour la garniture

250 g de **[fraises](#)**

2 **[blancs d'œufs](#)** à température ambiante

250 g de [sucre](#) en poudre

1 cuillère à soupe de jus de [citron](#)

2 cuillères à café d'extrait de [vanille](#)

Pour la décoration

1 poignée de **[framboises](#)**

[coulis de framboises](#)

Préparation

Tapissez de papier sulfurisé un moule à fond amovible de 25 à 30 cm de diamètre pour faciliter le démoulage du gâteau.

Préparez la base du gâteau.

Placez les biscuits dans un sac en papier, puis réduisez-les en miettes à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Mettez celles-ci dans un saladier, ajoutez la noix de coco, la cannelle et le beurre, puis remuez pour mélanger le tout. Transvasez la préparation dans le moule et pressez-la de manière à former la base du gâteau. La couche de pâte n'a pas besoin d'être épaisse, mais doit simplement couvrir le fond du moule. Réservez au réfrigérateur.

Préparez la garniture.

Rincez les fraises, équeutez-les et coupez-les en morceaux, puis mettez-les dans un saladier avec les autres ingrédients. Fouettez le tout pendant 6 à 8 minutes à l'aide d'un batteur électrique à vitesse rapide pour dissoudre le sucre et obtenir une mousse – pour vérifier que la consistance de la mousse est bien homogène, prélevez une pincée de mousse et malaxez-la entre vos doigts : si vous sentez des grains de sucre, continuez à battre la préparation.

Versez la garniture dans le moule, lissez sa surface, puis placez le gâteau au congélateur pendant au moins 4 heures. Ce gâteau peut se conserver dans une boîte hermétique au congélateur pendant 1 mois.

Au moment de servir, parsemez le gâteau de framboises, puis coupez-le à l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau chaude. Accompagnez-le de coulis de framboises.

LA consistance est d'enfer, le gâteau à tomber !

Une recette du livre [Annabel au naturel d'Annabel Langbein](#) – Larousse Editions – 22.90€

Article printed from Papilles et Pupilles: <https://www.papillesetpupilles.fr>

URL to article: <https://www.papillesetpupilles.fr/2012/07/gateau-mousseux-aux-fraises-et-framboises-un-must-do-de-lete.html/>

Copyright © 2005-2012 Papilles et Pupilles. Tous droits réservés. All rights reserved.