

Mousse framboises-pistaches, biscuits sésame

Par Sandrine Saadi



Pour 4 personnes

Réalisation

- 1 Commencez cette recette de mousse à la framboise en faisant ramollir la gélatine 10 min dans un bol d'eau froide. Dans une casserole, faites chauffer sur feu doux les framboises et le jus du citron pendant 5 min, jusqu'à ce que les fruits soient réduits en purée. Passez le tout au tamis pour retirer les grains.
- 2 Faites chauffer à nouveau un peu de cette purée puis incorporez la gélatine essorée. Mélangez bien, puis ajoutez le reste de purée de framboises.
- 3 Fouettez la crème à vitesse lente puis à moyenne vitesse le temps que la chantilly prenne du volume. Versez le sucre glace et battez encore quelques minutes en augmentant la vitesse.
- 4 Incorporez délicatement la chantilly au mélange précédent puis répartissez la préparation dans un saladier ou dans des verrines. Laissez prendre au frais au moins 2 h.
- 5 Servez avec des sablés au sésame.

Les biscuits au sésame maison :

1. Dans un saladier mélangez les deux sucres, le beurre mou et la pincée de fleur de sel, puis fouettez jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajoutez l'oeuf entier et le tahini.
2. Incorporez la farine, la cardamome en poudre et mélangez le tout sans trop travailler le mélange. Étalez entre deux feuilles de papier cuisson sur une épaisseur de 0,5 cm environ et placez au frais au moins 2 h.

Ingédients

Pour la mousse de framboises :
400 g Framboises
1/2 Citron
25 cl Crème liquide bien froide
40 g Sucre glace
2 feuilles Gélatine

Pour les sablés maison au sésame :

35 g Sucre
30 g Vergoise
75 g Beurre pommade
1 pincée Fleur de sel
1 Oeuf
20 g Tahini
140 g Farine
1/2 c. à café Cardamome moulu
1 Blanc d'oeuf
Quelques Graines de sésame blond

Niveau de difficulté	Facile
Coût	Abordable
Temps de préparation	45 min
Temps de cuisson	10 min
Temps de repos	2 heures

Catégories : Desserts, C'est la saison, Cuisine tendance, Fruits

Découvrez notre recette gourmande de mousse framboises-pistaches, biscuits sésame ! Ce dessert de saison se compose d'une mousse onctueuse qui s'évanouit sur la langue. Et quand la pointe acidulée des fruits se combine avec le choc d'un biscuit croquant, le trio de textures devient addictif !

3. Préchauffez le four à 180 °C.
4. Détaillez vos sablés à l'aide d'un emporte-pièce rond et disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Badigeonnez de blanc d'oeuf et saupoudrez de sésame.
5. Enfournez pour 10 min de cuisson. Laisser refroidir.



Si vous avez aimé notre mousse framboises-pistaches, biscuits sésame...

- Vous aimerez aussi notre crème de mangue et mousse de fraise
- Notre mousse légère fraise-basilic, socle craquant
- Nos mousses aux framboises meringuées

Source : Régal n°95

Publié le 16/06/2020

Tags : framboise pistache sésame Recette avec des biscuits