

PETITES VERRINES FRAMBOISES MANGUE, FINANCIERS FRAMBOISES

(aux becs sucrés salés)

Mousse de mangue :

- 1 mangue bien mûre
- 1 feuille de gélatine
- 10 cl de crème fluide
- sucre en poudre (facultatif)

Mettre la crème au congélateur pendant 20 min. Faites ramollir la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide. Epluchez la mangue, ôtez le noyau et couper en petits morceaux. Mixez la mangue. Faites chauffer la purée de mangue, essorez la gélatine entre vos mains et faites-la fondre dans la mangue. Fouettez la crème et mélangez-la à la purée de mangue. Ajoutez un peu de sucre selon votre goût. Versez dans les verrines et faites prendre au frais.

Mousse de framboises :

Pour 6 personnes :

- 300 g de framboises
- 120 g de sucre en poudre
- le jus d'1/2 citron
- 2 feuilles de gélatine
- 25 cl de crème fluide

Mettre la crème au congélateur pendant 20 min. Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans une casserole, cuisez 5 min les framboises avec le sucre et le jus de citron. Essorez la gélatine entre vos mains et faites-la fondre dans le jus rendu par les fruits. Mixez le tout finement. Faites prendre à demi au froid. Fouettez la crème jusqu'à épaississement. Mélangez purée et crème fouettée. Versez sur la mousse de mangue rafermie et remettre au frais 2h avant de servir.

Financiers à la framboise :

Pour 12 financiers

- 125 g de beurre
- 165 g de sucre glace
- 55 g de farine
- 85 g de poudre d'amandes
- 4 blancs d'oeufs
- 1 pincée de sel

Faites fondre le beurre dans une casserole sur feu moyen. Laissez sur le feu jusqu'à ce que le beurre prenne une couleur noisette. Otez la casserole du feu. Préchauffez le four th °6. (180°).

Dans un saladier, mélangez le sucre glace avec la farine, la poudre d'amande et le sel.

Dans un autre bol, mélangez es blancs d'oeuf sans les battre.

Ajoutez le mélange sucre glace farine et remuez jusqu'à obtention d'une pâte

bien lisse. Incorporez le beurre tiède.

Remplir les moules à financiers aux 3/4. Pour ma part, j'utilise des moules en silicone sinon beurrez les moules avant d'y couler la pâte. Déposez une framboise au milieu.

Mettre au four à mi-hauteur pendant 5 min et baisser le four th 160°.

Laissez cuire encore pendant 20 min.

Les financiers doivent être dorés. Eteindre le four et laissez 5 min encore.

Sortir du four, laissez refroidir sur une grille.