



Petits entremets à la framboise et à la rose

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 5 min

Temps de repos : 4h

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 200 g de Petits Beurres Karéléa
- 70 g de beurre
- 200 g de Petits Suisses
- 100 ml de lait
- 2 c. à soupe d'eau de rose
- 40 g de sirop d'agave
- 100 g de framboises + quelques-unes pour la décoration
- 3 g d'agar-agar
- 1 boîte de Langues de chat Karéléa

1. Réduisez les Petits Beurres Karéléa en poudre puis mélangez-les avec le beurre préalablement fondu.
2. Disposez des emporte-pièces en forme de cercle de 6 cm sur vos assiettes et ajoutez une bande de papier sulfurisé à l'intérieur. Ceci vous permettra de démouler plus facilement les entremets.
3. Tapissez le fond des moules avec la préparation et tassez bien les biscuits à l'aide d'une spatule en bois. Réservez au frais.

4. Mixez les framboises afin de les réduire en purée puis passez-les au tamis pour ne conserver qu'un concentré lisse. Versez le jus obtenu dans une casserole et ajoutez le lait, l'eau de rose et le sirop d'agave.
5. Incorporez l'agar-agar. Portez le tout à ébullition et poursuivez la cuisson de 2 minutes.
6. Laissez la préparation légèrement tiédir puis mélangez-la avec les Petits Suisses. Versez la crème obtenue dans les emporte-pièces et réservez au frais durant au minimum 4 heures.
7. Avant de servir, démoulez très délicatement les entremets. Taillez les langues de chat Karéléa et disposez-les tout autour.
8. Ajoutez quelques framboises fraîches et servez aussitôt.

Astuce

Pour sublimer vos entremets, ajoutez des brisures de roses séchées en finition.

©Juliette Lalbaltry (recette et stylisme) / ©Charly Deslandes
(photographie) pour Karéléa