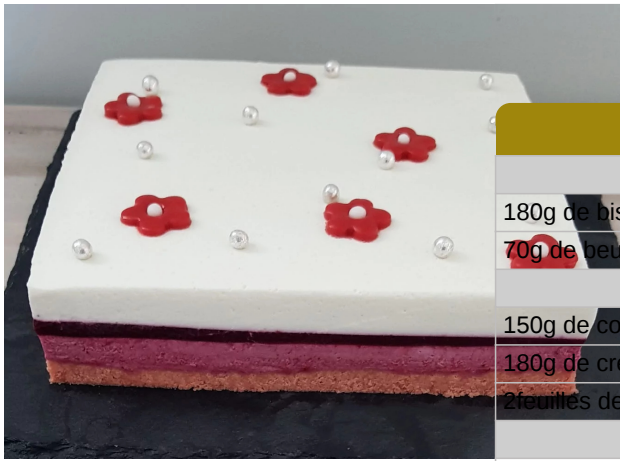




## Ingredients

### Biscuit

180g de biscuit de reims

70g de beurre

### 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 -

Mettre les ingrédients dans le bol 20s/vitesse 4

Etaler au fond du cadre en tassant bien et placer au frais

## Mousse aux fruits rouges

Mettre à tremper les feuilles de gélatine. Faire chauffer le coulis de fruits rouges 3min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au coulis de fruits rouges refroidit.

Verser dans le cadre sur le biscuit et mettre 1h au congélateur.

## Gelée de fruits rouges

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis 3min/80°C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

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

## Mousse aux amandes

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau

Faire chauffer le lait 3min/80°C/vitesse 1

Ajouter l'arôme et la pâte d'amande 15s/vitesse 4

Mettre les feuilles de gélatine essorées

Laisser refroidir

Monter la crème entière mais pas trop ferme et l'ajouter en 3 fois au lait d'amande refroidit.

Verser dans le cadre sur la gelée et mettre 3h au frais.

Décorer selon vos goûts

---