



Difficulté ★★☆☆

P'ims framboise maison



15 pims



1h



10 min



--

INGREDIENTS

Pour la gelée :

150g de coulis de framboise

30g de sucre en poudre

1 càc d'agar-agar

Pour la génoise :

1 oeuf

31g de sucre en poudre

31g de farine

Pour le glaçage :

100g de chocolat noir pâtissier

5g de beurre



INSTRUCTIONS

- Commence par réaliser la gelée de fruit (tu peux utiliser le coulis de ton choix) :
- Dans une casserole verse le coulis de framboise, le sucre et fais tiédir le tout.
- Ajoute l'agar-agar et porte le mélange à ébullition.
- Verse la préparation dans des caissettes en silicone ou dans un petit plat afin qu'il garde une petite épaisseur.
- Place le tout au frais.
- Préchauffe le four à 175°.
- À l'aide d'un batteur électrique, fouette l'oeuf avec le sucre jusqu'à ce que ton mélange double de volume.
- Incorpore délicatement la farine avec une maryse.
- Sur une plaque recouverte d'un tapis silicone ou de papier cuisson : fais des petits tas de pâte pour obtenir 10 cercles.
- Enfourne pendant 10 minutes.
- À la sortie du four, laisse tes gâteaux complètement refroidir.

- À l'aide d'un emporte rond de 6cm, (si nécessaire) retaille proprement tes biscuits et fais la même chose avec ta gelée qui a bien pris au frais.
- Dépose tes cercles de gelées sur tes biscuits.
- Fais fondre ton chocolat avec le beurre par tranche de 20 secondes au micro-ondes en mélangeant entre chaque fonte.
- À l'aide d'un pinceau alimentaire, badigeonne tes gelées avec le chocolat en prenant soin d'insister sur les côtés pour sceller le tout.
- Laisse ensuite le chocolat figer au frais avant de les déguster !

CONSERVATION

Les pim's maison se conservent dans une boîte hermétique au frais pendant 5 jours (je te conseille de les sortir 15 minutes avant de les manger).