

# PAIN DE GÊNES AUX FRAMBOISES ET CHOCOLAT BLANC

**Pour 6 /7 personnes : Moule de 25 cm**

**Ingrédients :** 150 gr de pâte d'amandes blanches, 100 gr de sucre glace  
1 œuf entier + 4 jaunes + 4 blancs d'œufs, 90 gr de farine, 50 gr de sucre  
45 gr beurre, vanille liquide, amandes effilées.

**Sirop :** 40 gr d'eau, 40 gr de sucre.

**Mousse au chocolat blanc :** 150 gr de crème liquide entière, 75 gr de chocolat blanc.

**Garniture :** 250 gr de framboises, 50 gr de confiture de framboises, Chocolat blanc, sucre glace.

## **Préparation :**

Coupez la pâte d'amandes en petits morceaux, mélangez- là au sucre glace jusqu'à l'obtention d'une consistance sableuse, incorporez les jaunes d'œufs un par un puis l'œuf entier, quelques gouttes de vanille. Battre énergiquement pour obtenir une pâte lisse et légère.

Faites fondre le beurre, réservez, montez les blancs en neige ferme avec le sucre, incorporez- les à la pâte d'amandes en soulevant délicatement avec une spatule. Ajoutez la farine tamisée, mélangez délicatement puis le beurre fondu.

**Préchauffez le four à 170 °.**Beurrez le moule à génoise, le chemiser d'amandes effilées. Versez la préparation dedans.

Enfournez 30 à 35 mn à 170 °c

Démoulez le pain de gènes, le poser sur une grille pour le laisser refroidir.

Pour le sirop versez l'eau le sucre. Le porter à ébullition puis le laisser refroidir.

Avec un couteau scie, coupez la génoise en deux imbiber de sirop les 2 parties.

Préparez la mousse, Faites fondre le chocolat concassé sur un bain marie Montez la crème en chantilly puis l'incorporer délicatement au chocolat tiédi en soulevant avec une spatule.

Toujours à l'aide d'une spatule masquez le fond de pain de gènes de mousse de chocolat blanc 1/2 cm d'épaisseur, ajoutez quelques framboises chapeautez avec la 2ème partie. Nappez d'une couche de confiture, rangez les framboises sur le dessus.

Décorez le pourtour de copeaux de chocolat, saupoudrez de sucre glace.