Aux Petits Bonheurs d'Ottoki…
http://bonheursdottoki.canalblog.com/

Recette de Mr Pierre Hermé
adaptée au Thermomix et au KitchenAid.

Framboisines (petits fours)

Lisez toute la recette avant de commencer pour n'oublier aucun ingrédient. J'ai utilisé le KitchenAid et le Thermomix car mes blancs en neige sont plus fermes, réalisés dans le Kitch.

Pour 20 à 30 framboisines

Dans le bol du KitchenAid

Mettez le fouet à fil et battez des blancs en neige fermes **VIT 1 à VIT 8** :
100 g de blancs d'œufs (4 à 5 œufs) + une pincée de sel.

Dans le bol du TM

15 g de farine + 100 g de poudre d'amande + 100 g de sucre glace + 1 cc de vanille liquide.
Mélangez 20 sec VIT 3. Il ne doit pas y avoir de grumeaux.

Incorporez les blancs sur ce mélange en soulevant la préparation.

Préchauffez le four à 180°C.

Mettez-la dans une poche à douille n°8 (moi, j'avais une n°11).

Sur une plaque perforée, posez une feuille de cuisson et déposer des boules de pâte de 1,5 cm de diamètre espacées les unes des autres de 2 cm.

Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez utiliser une petite cuillère à café.Poudrez-les d'amandes effilées. Faites cuire les framboisines pendant 15 min (pour moi : 10 ont suffit) avec la porte du four entrouverte.

Retirez-les des plaques et mettez-les sur une grille. Faites un creux avec votre index sur leur côté plat.
Remplissez avec une cuillère une coque sur deux d'un peu de confiture de framboise et recouvrez-la d'une coque vide.

Faites fondre 130 g de chocolat mi-amer (pour moi, 70 g à 70% ont suffit) au bain-marie ou au four micro-ondes et trempez à moitié chaque framboisine dedans.

Laissez **refroidir** les framboisines sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Mais la question est : Attendrez-vous aussi longtemps ????