

## Pim's® framboise maison



Je suis sûr et certaine que vous allez plus qu'aimer cette recette ! Aujourd'hui je vous propose de faire vous-même vos Pim's® ! Je raffole de ces petits gâteaux, quand je mets la main dans le paquet il m'est vraiment difficile d'arrêter d'en manger. Dans la recette initiale les Pim's® sont à l'orange mais moi je préfère ceux à la framboise. J'ai été vraiment surprise par le goût que mes Pim's® avaient, exactement le même que ceux du commerce, mais vraiment exactement ! Ma couche de chocolat noir était trop épaisse sur certain mais bon ça n'en gâchait rien au goût.

### **Pour une quinzaine de Pim's®**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour le nappage:**

200g de chocolat noir

##### **Pour la génoise:**

3 oeufs

75g de farine

70g de sucre

1c. à café d'huile de colza ou de tournesol

1 pincée de sel

##### **Pour la garniture:**

180g de confiture de framboises

1 petite c. à café rase d'agar-agar

#### **Préparation:**

##### **Préparez la garniture:**

Mixez la confiture de framboises avec 5cl d'eau puis passez-la à travers un tamis afin de retirer les pépins au-dessus d'une casserole.

Portez à ébullition. Saupoudrez d'agar-agar, mélangez vivement et laissez frémir 2min.

Versez une cuillère à soupe de cette préparation dans chaque alvéole de moules à muffins en silicone posés sur un plateau. Laissez refroidir, puis mettez 1H au réfrigérateur.

##### **Préparez la génoise:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.

Dans un grand saladier, battez les blancs en neige avec le sel à l'aide d'un batteur électrique.

Versez le sucre en pluie et battez encore 1min. Ajoutez un à un les jaunes d'oeufs, sans cesser de battre. Finissez par la farine, en fouettant toujours. Ajoutez l'huile et mélangez délicatement avec une spatule.

Versez la préparation sur une plaque à génoise préalablement recouverte de papier sulfurisé et étalez la préparation sur une épaisseur de 4mm environ. Enfourez pour 10 à 12min, puis laissez tiédir.

A l'aide d'un emporte-pièce rond de 5cm de diamètre, découpez dans la génoise des cercles, le plus serré possible pour limiter les chutes. Déposez-les sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé et faites à nouveau cuire 5min, pour légèrement sécher la pâte.

Pour l'assemblage, déposez une pastille de gelée à la framboise sur chaque biscuit. Posez le tout sur un plateau et mettez au congélateur pour 1H.

Faites fondre les 200g de chocolat noir au bain-marie puis, à l'aide d'une spatule souple, recouvrez chaque biscuit d'une fine couche de chocolat: grâce à la différence de température des préparations, une fine couche se formera presque instantanément au contact avec le gâteau.

Posez-les sur une grille au fur et à mesure de leur préparation. Entreposez au frais en attendant que le chocolat durcisse avant de déguster.