

## *Composition romantique en Fraise majeure et Yuzu*

### **Biscuit à la fraise**

100 g de farine  
6 g de baking powder  
1 pincée de sel  
75 g de sucre  
60 g d'œufs  
180 g de purée de fraise  
10 g de fraise lyophilisée

Mélanger la farine et le baking, le sucre et le sel.

Mélanger l'œufs et la purée de fraise.

Ajouter petit à petit le liquide dans le mélange sec. Une fois que l'appareil est bien mélangé , ajouter la fraise lyophilisée.

Verser dans un cadre et cuire à la vapeur à 100 C pendant 10mn. Laisser refroidir.

### **Tuile fraise**

100 g de purée de fraise  
200 g de sucre  
60 g de farine  
125 g de beurre fondu

Mélanger dans l'ordre.

Laisser reposer.

Etaler sur le papier cuisson et enfourner  

170 C. Détailler en bande de 3cm 30cm.

Rouler autour du rectangle 12cm 3cm.

### **Gelée yuzu**

200 g d'eau  
150 g de sucre  
16 g de gélatine  
150 g de jus de Yuzu

400 g de fraises gariguettes

Chauffer l'eau et le sucre. Ajouter la gélatine puis laisser tiédir. Ajouter le jus de yuzu.

Verser à 1cm dans un moule à cake chemis  d'un film. Ranger les fraises. Bloquer. Répéter cette opération jusqu'à l'épuisement de la gelée. Bloquer. Trancher à 5mm. Garder au congélateur.

### **Crème yuzu**

200 g d'œufs  
240 g de sucre  
160 g de jus de Yuzu  
4 g de gélatine  
300 g de beurre tempéré

Monter les œufs et le sucre en ruban.

Chauffer le jus de Yuzu. Ajouter l'appareil monté dans le jus chaud, continuer à cuire.

Ajouter la gélatine et laisser tiédir. Râper le zeste de yuzu. A 40 C, ajouter le beurre et mixer. Laisser au réfrigérateur.

### **Crème légère au Yuzu**

200 g de crème Yuzu  
100 g de crème montée  
20 g de gingembre confit haché

### **Montage**

Poser dans une assiette la gelée yuzu.

Déposer le tuile, puis au fond un biscuit taillé 11.5cm 2.5cm. Pocher la crème.

Ranger les fraises coupées en deux dessus.

Verser un trait de vinaigre de gingembre confit sur les fraises.