



AMOUR DE FRAISE



Pour un cercle de 17cm de diamètre et 750g de fraises.

Le moelleux au chocolat : 2 oeufs, 30g de miel, 30g de sucre semoule, 30g de poudre d'amandes ou de noisettes, 50g de crème fraîche, 50g de farine, 3g de levure chimique, 10g de cacao en poudre Valrhona, 30g de beurre fondu,, 20g de Manjari fondu. Mélanger les oeufs, le miel et le sucre. Ajouter la poudre d'amandes puis la farine tamisée avec le cacao et la levure. Verser la crème et le beurre fondu. Ajouter le chocolat fondu.

Dresser dans un cercle beurré et fariné sur une hauteur de 3 cm et cuire 10 à 12 mn à 180°.

Le crémeux à la fraise : 16cl de lait frais entier, 2 jaunes d'oeufs, 1cs rase de maïzena, 35g de sucre, 8cl de Chambéryzette, 30g de beurre pommade et une pointe de couteau de colorant en poudre "fraise".

Porter à ébullition en fouettant, le lait, les jaunes d'oeuf, la maïzena et le sucre. Laisser épaissir puis incorporer hors du feu la feuille de gélatine ramollie et essorée, la liqueur de fraise, ajouter le colorant -facultatif-. Quand le mélange est à 35° incorporer le beurre et lisser. Chemiser le cercle de rhodoïd, le remettre sur le fond en chocolat. Dresser le mélange refroidi à la poche et réserver au congélateur.

La gelée de Chambéryzette : 15cl de jus de fraises, 1cs de jus de citron, 1cs de jus d'orange, 10g de sucre glace, 10cl de Chambéryzette, 2 feuilles 1/2 de gélatine. Passer 400g -environ- de fraises à la centrifugeuse ou au Matstone pour récupérer le jus. Ajouter les cs de jus d'agrumes et le sucre glace. Chauffer et y dissoudre la gélatine préalablement ramollie et essorée. Refroidir et ajouter la Chambéryzette et une pointe de colorant "fraise" si vous le désirez. Couler le mélange sur un Flexipat, laisser prendre au réfrigérateur.

Le dressage : Décercler le moelleux, retirer le rhodoïd, décorer avec les fraises entières ou non, répartir des morceaux de gelée, quelques perles craquantes et les feuilles de menthe pour la couleur. Déguster à température ambiante pour que le fond en chocolat soit moelleux!