

## BOUCHEES A LA FRAISE



Voici le matériel dont vous aurez besoin :

- > 2 moules en silicone à petits fours
- > 1 feuille exopat ou une plaque de cuisson
- > du rodhoïd de 3,5 cm de large

### LES INGREDIENTS

Pour le biscuit joconde :

- >60 g de sucre glace
- >60 g de poudre d'amandes
- > 25 g de farine
- >125 g d'oeufs
- > 165 g de blancs d'oeufs
- >40 g de sucre
- >20 g de beurre
- > 5/6 gouttes de colorant fuchsia

Pour la garniture :

- > 150 g de blancs d'oeufs
- > 80 g de sucre
- > 300 g de purée de fraises
- > 4 feuilles de gélatine
- > 150 g de crème liquide

Pour la déco :

- > nappage rouge
- > lamelles de fraises

Retirez votre grille du four et préchauffez-le à 220°C (th.7/8). Mélangez au batteur les oeufs, la farine, le sucre glace et la poudre d'amandes. Faites fondre le beurre au micro-ondes et l'ajouter à la préparation. Montez les blancs en neige, les serrer avec le sucre et ajoutez le colorant. Les incorporer au mélange. Posez votre feuille exopat sur la grille du four et saupoudrez de cacao. Etalez votre préparation sur une hauteur d'un demi-centimètre et enfournez pour 8 minutes. Pour celles qui n'ont pas de

feuille exopat, utilisez une plaque de cuisson sur laquelle vous déposerez une feuille de papier sulfurisé avant de couler la préparation. A la sortie du four, retirez délicatement la feuille exopat et réservez.

Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faites tiédir la purée de fraise et incorporez la gélatine ramollie. Montez les blancs en neige serrés avec le sucre et montez la crème en chantilly. Incorporez délicatement les blancs en neige à la purée de fruit puis la chantilly. Réservez la mousse au frigo.

Chemisez chaque empreinte de vos moules avec du rodhoïd. A défaut, utilisez du papier sulfurisé mais votre démoulage risque d'être un peu plus difficile. Coupez des lanières de biscuit joconde d'un centimètre et chemisez vos moules. Déposez également un peu de biscuit au fond des empreintes. Garnissez de mousse et réservez au frigo minimum 3 heures ou, encore mieux, toute la nuit.



Le lendemain donc, diluez votre nappage avec de l'eau sur feu doux. Versez une cuillère à café de cette préparation sur chaque entremet et remettre 10 minutes au frigo. Après ce délai, démoulez délicatement vos entremets. Déposez quelques lamelles de fraises et, à l'aide d'un pinceau, badigeonnez les de nappage, ça leur donnera du brillant.

Servez ces bouchées avec d'autres petits fours pour finir un apéro dînatoire. Elles apportent de la couleur et épateront vos convives à coup sûr.