

LE FRAISIER D'ANDREA



Pour le premier anniversaire de la filleule à mon mari (qui s'appelle Andréa), j'étais chargée des desserts et j'ai donc fait un fraisier en m'inspirant de recettes à gauche, à droite. Pour cette recette, il vous faudra un cercle inox de 18 cm et un autre de 22 cm, une feuille silpat et du ruban pvc de 4,5 cm de hauteur (rhodoïd).

Pour cet entremet, on va procéder par étape :

Commençons par réaliser une pâte à cigarette :

- > 40 g de sucre glace
- > 40 g de beurre pommade
- > 40 g de blancs d'œufs
- > 40 g de farine
- > colorant rouge

Mélangez le sucre avec le beurre pommade puis ajoutez les blancs et enfin la farine et le colorant. A l'aide d'un cornet à décor, faites des trainées sur une feuille silpat et mettez- la au congélateur. Si vous n'avez pas de cornet à décor, confectionnez-en un à l'aide d'une feuille de papier sulfurisé.



Cette pâte à cigarette va vous permettre de décorer le biscuit joconde qui va entourer votre gâteau.

Passons maintenant au biscuit joconde :

- > 125 g d'œufs
- > 85 g de sucre glace
- > 85 g de poudre d'amandes
- > 25 g de farine
- > 20 g de beurre
- > 160 g de blancs d'œufs
- > 40 g de sucre

Montez au batteur les œufs, le sucre, la poudre d'amandes et la farine. Ajoutez le beurre fondu puis les blancs montés en neige serrés avec le sucre. Etalez cet appareil sur le décor congelé et enfournez 7 /8 min à 210°C (th.7).

A la sortie du four, détaillez 2 bandes de 3,5 cm de large et un disque de 18 cm. Les bandes serviront à entourer votre gâteau et le disque servira de fond.

Coulis gélifié à la fraise :

- > 250 g de fraises fraîches ou surgelées
- > 50 g de sucre
- > 5 g de gélatine (3 feuilles)
- > 1 cc d'arôme fraise (facultatif mais vivement conseillé car les fruits ne sont pas toujours suffisamment prononcé en goût pour la confection des gâteaux)

Réduisez vos fraises en purée avec le sucre et l'arôme. Faites chauffer le tout et incorporez la gélatine préalablement ramollie. Déposez votre cercle sur une plaque et coulez votre purée. Mettez-la au congélateur.

On finit avec la mousse à la fraise :

- > 250 g de fraises fraîches ou surgelées réduites en purée
- > 75 g de jaunes d'œufs
- > 35 g de sucre
- > 10 g de poudre à crème (pâtissière)
- > 3 feuilles de gélatine
- > 60 g de beurre pommade
- > 500 g de crème fouettée
- > 1 cc d'arôme fraise
- > nappage rouge, fraises fraîches, groseilles en feuilles de menthe pour la déco.

Montez les jaunes avec le sucre et la poudre à crème. Faites bouillir la purée de fraises avec l'arôme et versez-la sur le mélange précédent et portez de nouveau à ébullition en remuant constamment. Ajoutez ensuite la gélatine ramollie et laissez refroidir avant d'incorporer le beurre pommade et la crème fouettée.

Montage :

Chemisez l'intérieur de votre cercle avec du ruban pvc de 4,5 cm de hauteur appelé rhodoïd cela facilitera de démontage du cercle. Si vous n'en avez pas, essayez avec du film alimentaire. Disposez ensuite les bandes de biscuit Joconde à l'intérieur du cercle côté décor vers l'extérieur. Retirez le surplus. Déposez le disque de biscuit au centre. Coulez la mousse jusque mi-hauteur et déposez le disque de coulis congelé et terminez par la mousse. Lissez bien la surface et remettre au frigo un minimum de 3 heures afin que la gélatine prenne.

Faites chauffer le nappage et coulez-le rapidement sur l'entremet, lissez et disposez les fruits. Nappez-les également à l'aide d'un pinceau, cette opération leur donnera du brillant.

Servez ce gâteau avec un coulis à la fraise (purée de fraise + sucre en fonction de votre goût).

[La Cuisine de Jacquotte](http://jacquottecuisine.canalblog.com)

<http://jacquottecuisine.canalblog.com>