



ENTREMET FRUITS ROUGES ET FRAISES TAGADA

Ingrédients :

une quinzaine de biscuits roses de Reims

3 jaunes d'oeufs, 80 grs de sucre en poudre, 30 cl de crème fraîche liquide entière

400 grs de fruits rouges (fraises, framboises) hors saison on peut acheter des fruits surgelés, mais il faut au moins une barquette de fruits frais pour la décoration

3 feuilles de gélatine

quelques fraises "Tagada"

Tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide pour les ramolir.

Préparer une crème anglaise : battre les 3 jaunes d'oeufs avec le sucre, chauffer 15 cl de crème fraîche, lorsqu'elle est à ébullition, verser sur les jaunes d'oeufs, bien mélanger, remettre le tout dans la casserole sur feu doux et cuire jusqu'à épaississement en remuant sans cesse. Ajouter les feuilles de gélatine essorées dans la crème chaude et bien mélanger.

Mixer 200 grs de fruits rouges (si vous utilisez des fruits congelés les faire décongeler avant utilisation), ajouter cette pulpe à la crème anglaise et réserver. (si les petites graines des fruits rouges vous gênent vous pouvez passer la pulpe à travers une passoire fine).

Monter le reste de la crème (15 cl) en chantilly, ajouter délicatement la chantilly à la préparation précédente.

Préparer un moule à fond amovible ou un cercle à pâtisserie d'environ 20 cm, recouvrir le fond d'un papier sulfurisé légèrement beurré. Tailler les biscuits de Reims à la hauteur de votre moule et tapisser le pourtour avec les biscuits face bombée à l'extérieur. (vous pouvez prendre la précaution de placer une bande de rhodoïd tout autour du moule, le démoulage sera facilité). Verser la préparation aux fruits rouges au centre du moule et faire prendre au réfrigérateur pendant quelques heures (la veille pour le lendemain c'est bien...).

Dégager le gâteau du pourtour du moule, placer sur un plat de service et garnir avec moitié fruits rouges frais, moitié fraises "tagada".