



## GATEAU LEGER AUX FRAISES



Pour 8 personnes selon la taille de s moules choisis

**Le sablé breton** : Blanchir au fouet et à la main 2 jaunes d'oeufs avec 50g de sucre en poudre. Quand l'appareil est blanc et onctueux, incorporer 50g de beurre pommade et lisser le mélange. Tamiser dessus 75g de farine et 5g de levure chimique, ajouter une pincée de fleur de sel et travailler à la spatule pour obtenir une pâte homogène. L'aplatir grossièrement sur une épaisseur de 4mm entre 2 feuilles de papier film ou de papier guitare et laisser reposer au réfrigérateur quelques heures. Détailler des disques, des carrés, des rectangles à l'aide d'emportes pièces **non beurrés** et cuire ces sablés **avec les emportes pièces** environ 15mn à 170°. A la sortie du four, quand ils sont encore souples, les démouler en passant un couteau autour des moules, puis les aplatir légèrement pour faire de la place pour la mousse. Les replacer dans les moules et garnir ceux ci de rhodoïd.

**La mousse mascarpone à la fraise:**

**La meringue** : 65g de sucre, 15g d'eau, 1 blanc d'oeuf. Monter le blanc au bec d'oiseau. Faire un sirop avec le sucre et l'eau, le cuire à 121° et l'incorporer lentement au blanc d'œuf. Fouetter jusqu'au refroidissement

**La mousse** : 125g de mascarpone, 3/4 de feuille de gélatine ramollie puis essorée, 15g de lait entier et 10gr de pulpe de fraise Ravifruits ou de jus de fraise, 110 g de crème fleurette entière. Chauffer le lait, y dissoudre la gélatine, ajouter la pulpe de fraise. Verser ce mélange dans le mascarpone et lisser. Y ajouter 35g de meringue italienne sans trop travailler pour ne pas alourdir l'appareil et garder le côté aérien, puis incorporer la crème fouettée mousseuse. Mettre dans une poche. Dresser une couche d'environ 1cm de mousse sur les sablés et bloquer au froid.

**La déco en chocolat Ivoire** : Fondre le chocolat au bain marie **sans dépasser** 45°. Faire redescendre **rapidement** la T° à 27/28° puis la remonter à 29/30°. Verser le chocolat sur la feuille décorée, recouvrir d'une feuille de papier guitare unie et étaler finement au rouleau à pâtisserie. Attendre 1mn puis à l'aide des emportes pièces, marquer les cercles, rectangles ou carrés en une sorte de "pré découpage ". Pour les rectangles et les carrés si vous avez la chance d'avoir une bicyclette, c'est l'idéal. Laisser cristalliser.

**Le dressage** : Sortir les gâteaux du froid, répartir les fraises dessus éventuellement roulées dans un sirop ou un jus de fraise maison. Retirer le papier guitare, et découper avec précaution les cercles carrés ou rectangles.

Recouvrir du décor en chocolat, décorer l'assiette avec de la mélasse de grenade!