

Entremets mousseux aux fraises et son coulis

Les ingrédients pour 8 personnes

1,250 kg de fraises
50 cl de crème liquide entière
1 dl de lait
3 jaunes d'oeufs
100 g de sucre
4 feuilles de gélatine
1 sachet de sucre vanillé
1 demi citron

Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.

Faire chauffer le lait.

Dans un saladier fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à blanchiment, ajouter le sucre vanillé, le lait chaud et la gélatine ramollie et égouttée. Refaire chauffer en mélangeant et sans faire bouillir jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère. Laisser tiédir.

Votre crème anglaise est faite.

Battre la crème liquide en chantilly.

Ajouter 1/3 de la chantilly à la crème anglaise sans trop faire attention puis les 2/3 restants en mélangeant délicatement.

Dans le cercle, mettre des fraises coupées en 2 dans la hauteur sur tout le tour et remplir l'intérieur du cercle avec des fraises entières. Verser la crème sur les fraises et égaliser la surface. Mettre au frais quelques heures.

Si vous prenez un moule à manqué mettre les fraises entières dans le fond du moule et recouvrir de crème.

Pour les proportions indiquées j'utilise un moule de 24 cm de diamètre. Sur la photo j'ai pris un moule plus petit ce qui explique que les fraises soient coupées en 2 (vous le voyez sur la photo) .

Pour le coulis mixer 400 g des fraises restantes avec 40-50 g de sucre et un demi jus de citron.

Servir l'entremets, que vous aurez décoré de quelques fraises avec le coulis.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>