

FRAISIER

Recette pour 8 gourmands

Temps de préparation seul 1h et à deux 30 min

Temps de repos 3h mini

Niveau facile



Dans le coffret c'est mon Gâteau: 1 fiche recette, 1 cercle inox De Buyer 20cm, ruban rhodoïd, 2 poches à douille jetables, 3 feuilles de cuisson. Ingrédients: farine, poudre de pistaches, sucre semoule, sucre glace, fécule de maïs, gélatine de poisson en poudre, pâte d'amandes 33%, vanille Bourbon origine Madagascar. Le biscuit peut être réalisé la veille, la crème mousseline le jour même mais 3h avant le dessert ! Déposez la pâte d'amandes après la réfrigération, sans quoi elle va ramollir.

BISCUIT PISTACHE

- 55g de poudre de pistaches vertes
- 25g de farine T55
- 50g de sucre glace
- 4 oeufs de calibre moyen -> 135g de blanc d'oeuf et conserver les jaunes pour la suite
- 55g de sucre semoule

Mélanger à la spatule la poudre de pistaches, la farine et le sucre glace avec 1 blanc d'oeuf non monté.

A l'aide d'un batteur, monter les autres blancs et ajouter peu à peu le sucre semoule.

Lorsque les blancs sont montés, les incorporer délicatement en deux fois au premier mélange.

Poser le cercle inox sur une plaque avec la feuille de cuisson. Couler dans le cercle et cuire à 190°C à four ventilé pendant environ 12 min.

Détacher le biscuit du cercle délicatement à l'aide d'un couteau.

COUP DE POUCE DU CHEF

- le biscuit sera gonflé à la sortie du four et retombera, c'est normal ! Son look a d'ailleurs peu d'importance, il sera totalement invisible...

- si vous réalisez le biscuit la veille, filmez-le pour qu'il ne sèche pas.

CREME MOUSSELINE A LA VANILLE

- 185 g de lait entier
- 45 g de jaune d'oeuf (3 jaunes)
- 66g de sucre semoule et 18g de fécule de maïs
- 3g de gélatine de poisson en poudre 200 Bloom
- 1 belle gousse de vanille Bourbon bio de Madagascar (18/19 cm) ou 2 petites gousses
- 90 g de crème liquide entière (min.33% MG)
- 90 g de beurre 1/2 sel ou doux

Mélanger la gélatine de poisson avec 2 cuillerées à soupe d'eau très froide 10 min avant utilisation.

Porter à ébullition le lait avec les gousses de vanilles fendues et grattées.

Mélanger le sucre semoule, la fécule de maïs et les jaunes d'œufs dans un cul-de-poule.

Verser doucement le liquide bouillant sur le mélange sucre/jaunes tout en mélangeant de façon à ne pas faire cuire les jaunes. Retirer les gousses de vanille qui se trouvent au fond de la casserole, reverser le contenu du cul-de-poule dans la casserole, ajouter la gélatine et cuire jusqu'à ébullition tout en fouettant.

Hors du feu, ajouter le beurre, bien mélanger et couler dans un grand plat pour refroidir. Couvrir avec un film alimentaire au contact et placer au réfrigérateur pour que la crème arrive à température ambiante (environ 20 min)

Monter la crème bien froide au batteur idéalement dans un récipient frais, puis mélanger à la crème pâtissière à l'aide d'une maryse. Verser dans la poche munie de la douille, et passez au dressage.

FRAISIER

MONTAGE

- 1 morceau de film rhodoïd adapté à la taille de votre cercle
- 500g de fraises fraîches
- 125g de pâte d'amandes confiseur (33% d'amandes)

Nettoyer le cercle de 20 cm de diamètre et placez-le sur votre plat de présentation. Ajouter le morceau de film rhodoïd à l'intérieur. Retirer 1/2 cm à l'aide d'un couteau sur le tour du biscuit pour pouvoir l'intégrer dans le cercle sans qu'il touche les bords (on ne verra que les fraises et la crème, au final!)

Couper les fraises en deux et les plaquer contre la paroi du cercle. Placer le biscuit dans le fond. Pocher un peu de crème mousseline dans le fond. Couper à nouveau des fraises, en quatre, et remplir la surface du cercle en veillant à ce que les fraises ne dépassent pas de la hauteur du cercle. Garnir de crème mousseline et lisser à l'aide d'une spatule.

Réserver au réfrigérateur 3H minimum jusqu'au service. Retirer le cercle inox.

Etaler la pâte d'amande finement et réaliser un disque à l'aide du cercle inox. Déposer la pâte d'amande et décorer votre gâteau avec des fraises.

COUP DE POUCE DU CHEF

- Improvisez en remplaçant les fraises par un autre fruit, par exemple de la mangue ou du kiwi
- Dressez votre fraisier en verrines pour une version pique-nique ou cocktail
- Terminez le fraisier avec de la poudre de pistache pour rendre vos convives verts...de plaisir !