



## Minis entremets aux fraises sur sablé breton



Pour 8 personnes selon la taille de vos desserts

**Le sablé breton** : 125g de beurre 1/2 sel, 100g de sucre, 155g de farine, 8g de levure chimique, 50g de jaunes d'œufs, une pincée de fleur de sel.

Tamiser la farine et la levure. Sabler le beurre avec le sucre ajouter la farine, la levure et la fleur de sel. Incorporer les jaunes. Quand la pâte est homogène l'étaler entre 2 feuilles guitare sur une épaisseur de 4/5 mm. Laisser reposer au frais 1 heure minimum. Détailler au choix des disques, des carrés, des rectangles à l'aide d'emporte-pièces et cuire avec les emporte-pièces non beurrés 10 à 12 min à 200°. Température et temps de cuisson sont à adapter en fonction de votre four.

A la sortie du four, quand les sablés sont encore souples, les démouler en passant un couteau autour des moules puis les creuser légèrement pour, une fois refroidis, y pocher la mousse à la fraise. Les replacer au fond des emporte-pièces et garnir ceux-ci de rhodoïd.

### **La mousse mascarpone à la fraise:**

**La meringue** : 65g de sucre semoule, 15g d'eau, 1 blanc d'œuf.

Monter le blanc au bec d'oiseau. Faire un sirop avec le sucre et l'eau, le cuire à 121° et le verser lentement le long de la cuve sur le blanc monté, laisser tourner jusqu'au refroidissement à 40° environ.

**La mousse** : 125g de mascarpone, 3/4 de feuille de gélatine soit 1.5g, 15g de lait entier et 10g de pulpe de fraise Capfruit\_ou de jus de fraise, 110 g de crème fleurette à 35%MG. Faire tremper 10 à 15min la gélatine dans beaucoup d'eau très froide. Chauffer le lait, y dissoudre la gélatine soigneusement essorée, ajouter la pulpe de fraise. Verser ce mélange dans le mascarpone et lisser au fouet. Incorporer délicatement à la maryse 35g de meringue italienne puis faire de même avec la crème montée mousseuse. Mettre la mousse dans une poche munie d'une douille lisse. Dresser une couche d'environ 1cm de mousse sur les sablés refroidis et bloquer au froid.

**La déco en chocolat Ivoire** - facultatif- : QS de chocolat Ivoire Valrhona ou d'un chocolat blanc de couverture à 35%, feuille transfert décorée.

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 transfert, le recouvrir d'une

feuille guitare unie et étaler finement au rouleau à pâtisserie. Attendre 1 min puis à l'aide des emporte-pièces, marquer les cercles, rectangles ou carrés en une sorte de pré découpage. Laisser cristalliser. Au moment du dressage, retirer le papier guitare et découper avec précaution les cercles carrés ou rectangles.

**La finition** : QS fraises parfumées, mélasse de grenade -facultatif-

Sortir les gâteaux du froid une petite heure avant la dégustation, les recouvrir de fraises éventuellement lustrées avec un sirop ou un jus de fraise, terminer si c'est votre choix avec le décor en chocolat, tracer l'assiette avec la mélasse de grenade.

La cuisine de Mercotte©2013  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)