



ENTREMETS FRAISE



Pour un moule à manqué de 18cm de diamètre, un cercle à mousse de 18 cm de diamètre et 1 kg de fraises.

Le pain de gènes : 125g de pâte d'amande 50% de fruits, 125g d'œufs, 25g de beurre, 25g de farine, 4g de fécule, 2g de levure chimique. Pour le sirop d'imbibage : 100g d'eau, 135g de sucre, un petit verre de chambéryzette ou de sirop de fraises avec le jus et le zeste d'un citron.

Faire un sirop en portant juste à ébullition le sucre et l'eau. Refroidir et ajouter la chambéryzette ou le sirop, le jus d'agrumes et les zestes. Tiédir la pâte d'amande au micro-ondes pour l'assouplir. Dans la cuve du robot et avec le fouet, battre la pâte d'amande avec 1/4 des œufs puis ajouter progressivement le reste des œufs. Monter le tout jusqu'au refroidissement. Pendant ce temps tamiser la farine, la fécule et la levure et faire fondre le beurre. Quand le mélange œufs pâte d'amande est au ruban en prélever une petite partie et la mélanger au beurre fondu chaud. Incorporer délicatement à la maryse les poudres tamisées, puis ajouter à la fin le mélange avec le beurre fondu ce qui évite de faire retomber l'appareil. Enfourner à 180° pendant 20 min environ, le biscuit doit être doré et ferme sous le doigt. Pincer au pinceau la surface du biscuit à la sortie du four avec le sirop parfumé, le démouler sur une semelle en carton et pincer également l'autre face.

Le jus de fraises maison : 500g de fraises parfumées, un sac plastique à fermeture hermétique, une casserole d'eau frémissante. Mettre les fraises dans le sac plastique, bien le fermer, le plonger dans la casserole d'eau frémissante et laisser « infuser » 30 minutes. Passer les fraises dans un chinois afin de récupérer uniquement le jus.

Le crémeux à la fraise : 16cl de lait frais entier, 2 jaunes d'œufs, 1cs rase de maïzena, 35g de sucre, 8cl de chambéryzette ou de jus de fraise maison, 30g de beurre pommade et une pointe de couteau de colorant en poudre couleur fraise.

Porter à ébullition en fouettant, le lait, les jaunes d'œuf, la maïzena et le sucre. Laisser épaissir puis incorporer hors du feu la feuille de gélatine ramollie et essorée, la liqueur ou le jus de fraise puis ajouter le colorant -facultatif-. Quand le mélange est à 35° incorporer le beurre et lisser. Chemiser le cercle à mousse de rhodoïd, le poser sur le fond de pain de gènes. Dresser le crémeux

refroidi à la poche et réserver au congélateur.

La gelée de Chambéryzette ou de fraises : 15cl de jus de fraises, 1cs de jus de citron, 1cs de jus d'orange, 10g de sucre glace, 10cl de chambéryzette -facultatif-, 2 feuilles 1/2 de gélatine. Mélanger le jus de fraise avec les jus d'agrumes et le sucre glace. Chauffer et y dissoudre la gélatine préalablement ramollie et essorée. Hors du feu ajouter la chambéryzette et éventuellement une pointe de colorant fraise. Couler la préparation sur un flexipat laisser prendre au réfrigérateur.

Le dressage : Décercler le moelleux, retirer le rhodoïd, décorer avec les fraises entières ou non, couper la gelée en dés et la répartir à la surface de l'entremets, ajouter quelques perles craquantes et les feuilles de menthe pour la couleur. Déguster à température ambiante pour que le pain de Gênes soit moelleux.

La cuisine de Mercotte©2014
www.mercotte.fr