



Dessert autour de la fraise

chrmarques@wanadoo.fr



Pour 6/8 nonettes de 8cmx4.5cm préalablement filmée avec un film alimentaire.

Biscuit cuillère rose:

83gr de jaunes
83gr de sucre semoule
QS de colorant rouge
42gr de farine T45
42gr de maizena
100gr de blancs d'oeufs

Préchauffez le four à 190°.

Mélangez au fouet les jaunes et la moitié du sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez le colorant de sorte d'obtenir une couleur rose clair.

Tamisez la farine et la maizena.

Montez les blancs au bec d'oiseau en ajoutant en 3 fois le reste du sucre.

Ajoutez délicatement 1/3 des blancs montés au mélange mousseux jaunes/sucre, incorporez la farine et maizena tamisées, mélangez, puis ajoutez le reste des blancs montés.

Étalez la préparation en fine couche sur un silpat. Laissez cuire 10 min environ à 190°.

Une fois sorti du four laissez le biscuit refroidir et coupez des bandes de la taille de vos nonettes (les miennes font 8cmx4.5cm). Puis les placez à l'intérieur.

Insert fraises:

200gr purée de fraises
20gr glucose
2gr pectine NH

Placez tous les ingrédients dans une casserole, mélangez et portez à ébullition. Mixez et coulez dans des petits moules en silicone de 4cmx2cm. Placez au congélateur.

Mousse fromage blanc:

70 gr blancs d'œufs

125 gr sucre

135 gr crème liquide 35%

10 gr de gélatine en feuilles (5)

500 gr yaourt nature (ou fromage blanc)

Mettre la gélatine à tremper.

Prélevez une petite partie de fromage blanc ou yaourt faites la chauffer rapidement afin d'y dissoudre la gélatine essorée. Mélangez avec le reste de fromage blanc ou yaourt. Réserver.

Montez la crème liquide en crème montée.

Monter les blancs et les serrer avec le sucre.

Ajouter délicatement la crème montée au fromage blanc/yaourt puis incorporez la meringue et mélangez toujours délicatement.

Versez ensuite dans chaque nonettes un peu de mousse puis insérez l'insert fraises, recoulez par dessus de la mousse jusqu'au niveau du biscuit.

Placez au congélateur afin que la mousse se solidifie bien.

Chantilly mascarpone citron:

200gr de crème liquide

50gr de mascarpone

Le zeste d'un citron jaune ou vert

20gr de sucre cassonade

Placez tous les ingrédients dans le bol du robot et montez en chantilly ferme.

Dressez sur le petit entremet à l'aide d'une douille cannelée (la mienne E8). Placez des fraises tout autour.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur Zodiosphere.fr