

STELENOHROD5cd5e030beac9__49



L'insert gélifié à la fraise (à faire 2 jours avant)

150g de fraises fraîches

30g de sucre

66g de purée de fraise

5g de jus de citron

3,75g de gélatine (soit quasiment 2 feuilles)

Pour la purée de fraises: placez des fraises dans une casserole et mixer pour obtenir 66 g de purée Plonger la gélatine dans un grand volume d'eau froide.

Laver et équeuter les fraises, puis les couper en petits morceaux.

Dans une casserole, faire chauffer la purée de fraise avec le sucre et le jus de citron.

Incorporer la gélatine.

Verser dans un cercle de 15cm de diamètre dans lequel j'ai placé du papier sulfurisé et recouvert de morceaux de fraises fraîches.

Bloquer au congélateur.

IMG_7000b

J'ai voulu utiliser le moule Twister de Pavani qui m'avait tapé dans l'oeil...

Pour le sablé:

100g de beurre mou

60g de cassonade

2 pincées de fleur de sel

60g de noix de coco râpée

1 cuillerée à café de levure

100g de farine

120g de farine
2 jaunes d'œuf
Préchauffer le four à 180 degrés.
Dans le bol du robot équipé de la feuille, crémiser le beurre puis ajouter successivement la cassonade, la fleur de sel et la coco.

Incorporer la levure et la farine préalablement tamisées ainsi que les jaunes d'œuf.
Ne pas corser la pâte, c'est à dire ne pas trop la travailler.
Étaler entre deux feuilles de papier sulfurisé.
Tailler à l'emporte pièce .
Enfourner pendant 15min.

IMG_6988b

La mousse coco verveine
200g de lait de coco
160g de crème liquide entière
140g de chocolat blanc
4g de gélatine (soit 2 feuilles)
5 à 7g de verveine séchée (j'ai utilisé 3 sachets de tisane car je n'ai pas trouvé de verveine séchée)
Plonger la gélatine dans un grand volume d'eau froide.
Dans une casserole, faire chauffer le lait de coco avec la verveine.
Filtrer. En conserver 150g. Ajouter la gélatine préalablement essorée.
Faire fondre le chocolat au bain marie et émulsionner avec le lait de coco parfumé.

Monter la crème. Incorporer lorsque le mélange a atteint une température de 35/40 degrés.

IMG_6976b

Pour le montage:
Placez un peu de crème dans le fond du moule, puis l'insert gélifié
Remettez de la mousse puis le biscuit

IMG_6987b

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