

Fraisier au Basilic et Citron Vert



Préparation : 50 minutes
Cuisson : 5 + 15 minutes
Froid : 1 heure 45

Pour le biscuit :

- 2 blancs d'œufs
- 1 jaunes d'œufs
- 15 g de farine
- 20 g de poudre d'amande
- 35 g de sucre semoule

Pour la garniture :

- 300 g de fraises
- 1 citron vert non traité
- 40 g de sucre glace
- 150 g de mascarpone
- 150 g de crème liquide entière
- 6 feuilles de basilic
- 1 feuille de gélatine

Pour le coulis :

- 220 g de fraises
- 50 g de sucre glace
- 1 feuille de gélatine

Pour le biscuit :

Préchauffez le four à 220° C (Th. 7/8) et posez votre Flexipan Plat (FT 3020) sur la plaque perforée.

Montez les blancs en neige, ajoutez 40 g sucre en continuant de fouetter. Incorporez ensuite le jaune. Tamisez la farine et la poudre d'amande puis incorporez-les délicatement aux blancs d'œufs.

Étalez la pâte sur le Flexipan Plat et enfournez 5 environ minutes. Laissez refroidir.

Pour la garniture :

Taillez les fraises en deux dans la hauteur. Réhydratez 1 feuille de gélatine dans l'eau froide pendant 10 minutes.

Dans un bol, zestez le citron vert puis pressez-en le jus. Ajoutez le sucre glace et le basilic ciselé. Incorporez le mascarpone et mélangez.

Montez la crème en chantilly et incorporez la au mascarpone.

Essorez la gélatine, chauffez-la rapidement dans une petite casserole pour la liquéfier puis incorporez rapidement dans la crème chantilly/mascarpone.



Fraisier au Basilic et Citron Vert

Pour le montage du fraisiers :

Découpez à l'aide du **cadre rectangulaire inox** (CE 168117) la moitié du biscuit (utilisez l'autre moitié pour un autre gâteau, il est possible de le congeler). Posez le cadre avec le biscuit sur la petite plaque alu couvert d'un petit sulfurisé.

Mettez environ 2 à 3 cuillères à soupe de crème sur le fond et étalez à l'aide d'un racloir.

Garnissez le tour du cadre avec les fraises (côté plat contre le cadre) puis coupez les fraises restant en dés et mélangez-les à la moitié de la crème restant. Remplissez le milieu du cadre avec, en tassant légèrement. Terminez avec l'autre moitié de la crème et placez 40 minutes au congélateur.

Réhydratez 1 feuille de gélatine dans l'eau froide pendant 10 minutes.

Pour le coulis faites cuire les fraises et le sucre pendant 15 minutes 90°C, vitesse 3 au Cook'in (sans le bouchon). Terminez au TURBO pour le rendre bien lisse.

Essorez ensuite la gélatine, puis incorporez-la rapidement dans 100 g de coulis encore chaud.

Laissez refroidir quelques instants et versez sur la crème. Remettez le tout au froid pendant au moins 1 heure encore.

Décorez avec quelques fraises et des feuilles de basilic.