ENTREMETS AUX FRAISES

Temps de préparation: 5h 20mn - Temps de cuisson: 20mn - Nombre de portions: 10

Ingrédients:

- 70g Poudre amande
- 120g Sucre
- 4 Oeufs
- 60g Farine
- 4 Feuille de gélatine
- 400g Fraises
- 100g Sucre pour la mousse
- 350g Crème entière 35%

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°C (Th. 6). Placer un cercle à pâtisserie (Ø 20-22 cm) sur une plaque de four tapissée de papier cuisson.

-
Mettre 120g de sucre dans le bol et mixer 10 sec/vitesse 10.

- Insérer le fouet. Ajouter 4 blancs d'œufs et fouetter 5 min/vitesse 3.

- Ajouter 3 jaunes d'œufs et fouetter 15 sec/vitesse 3. Retirer le fouet.

- Mettre 60g de farine et 70g poudre d'amandes dans un saladier, y ajouter le mélange sucre-oeufs, puis mélanger délicatement à l'aide de la spatule.
- Verser la préparation dans le cercle à pâtisserie, puis enfourner et cuire 20 minutes à 180°C. A la sortie du four, laisser refroidir dans le cercle à pâtisserie. Nettoyer le bol et le fouet.
- Mettre 4 feuille de gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide.

- Mettre 300 g de fraises et 100g de sucre dans le bol, mixer 20 sec/vitesse 4, puis chauffer 5 min/50°C/vitesse 2.

- Ajouter la gélatine égouttée et mélanger 20 sec/vitesse 4. Transvaser dans un récipient et réserver à température ambiante. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.

- Insérer le fouet. Mettre 350g crème liquide dans le bol et fouetter 1 min/vitesse 3.5. Fouetter ensuite par intervalles de 30 sec/vitesse 3.5, jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée. Retirer le fouet. Incorporer délicatement la crème fouettée à la purée de fraise.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com

- Démouler le biscuit bien refroidi et le couper en deux, horizontalement, puis remettre la base du gâteau dans le cercle.
- Déposer un peu de mousse sur cette moitié du biscuit.
- Couper les 100 g de fraises restants en deux et disposer les demi-fraises tout autour du cercle.
- Garnir le cercle de mousse puis couvrir avec la seconde moitié de gâteau.
- Napper la surface de mousse, puis réserver au frais 4-5 heures. Décorer avec un coulis et/ou des fruits frais.

Démonstratrice Thermomix Veronica Aliquo 079 361 74 46 thermo.aliquo@gmail.com