



Le Miam d'Emilie




Desserts & gourmandises > Fraisier à ma façon : croustillant, citron et basilic



Pour 6 personnes

Fraisier à ma façon : croustillant, citron et basilic

Temps de préparation : 120minutes.
Temps de cuisson : 30minutes.

Mode de cuisson : 

- 80g poudre d'amandes
- 1 oeuf entier et 4 blancs d'oeufs
- 60g sucre glace
- 90g sucre en poudre
- 20g farine
- 85g gavottes
- 50g pralin
- 100g chocolat blanc
- 25cl lait

- 1 oeuf entier et 4 blancs d'oeufs
- 60g sucre glace
- 90g sucre en poudre
- 20g farine
- 85g gavottes
- 50g pralin
- 100g chocolat blanc
- 25cl lait
- 20g maizena
- 3 feuilles de gélatine (6g)
- 25 cl crème liquide entière (fleur)
- 2 citrons jaunes
- 2 citrons verts
- 1 CàS arôme citron (Vahiné)
- basilic surgelé
- 1 paquet de pate d'amandes roses

**Envie de soleil ? vivement l'été ? Nous sommes à la pleine saison des fraises, alors quoi de mieux pour faire venir le soleil dans notre assiette. Et comment résister à la fraise : sa belle couleur et son parfum envoûtant donnent envie de la croquer ! Moi, je n'ai pas pu et j'ai eu l'envie de me lancer dans la réalisation d'un fraisier, une première pour moi !
Oui, mais voilà, pas envie de réaliser le traditionnel fraisier avec sa crème pâtissière, bien souvent trop lourde à mon goût ... J'ai donc décidé de troquer la vanille pour une saveur plus acidulée à base de citron, j'adore l'alliance fraise-citron et aussi basilic-citron. Et comme j'avais envie de croustillant dans ce fraisier, je me suis inspirée de mon dernier gâteau au praliné pour préparer un croustillant feuillantine au chocolat blanc. Alors en résumé, mon fraisier est composé d'une dacquoise amande, d'un croustillant feuillantine au chocolat blanc, d'une crème parfumée au citron vert et au basilic, sans oublié la fraîcheur des fraises... Bref, un fraisier acidulé, craquant, parfumé et plein de textures à savourer**

Biscuit dacquoise amande

Préchauffe le four à 180°

Dans un saladier, verse la farine (20g), le sucre glace (60g) et la poudre d'amandes (80g)
Tamise ce mélange

Monte les 4 blancs d'œuf en neige en ajoutant les 40g de sucre en poudre pendant que tu fouettes
Ajoute ces blancs d'œufs à la 1ère préparation à base de poudre d'amandes en mélangeant délicatement à la spatule en silicone

Dispose une feuille de papier cuisson sur ta plaque et pose le cercle à pâtisserie dessus.
Verse l'appareil à dacquoise dans le cercle

Faire cuire 15 minutes

Le laisser refroidir sur une grille
Une fois refroidi, le couper en 2 dans le sens de la hauteur

Croustillant feuillantine chocolat blanc

Faire fondre doucement le chocolat blanc (150g)

Emiette du bout des doigts les 85g de gavottes dans un saladier

Ajoute le pralin (50g) puis le chocolat blanc fondu

Bien mélanger la préparation

Puis l'étaler sur du papier cuisson et la recouvrir d'une autre feuille de papier cuisson. Tu peux ainsi au rouleau à pâtisserie étaler ta préparation, en faisant un cercle de 20 cm.

Une fois ton disque de craquant prêt, le mettre au congélateur et le sortir 15 minutes avant de commencer la phase de montage.

Crème citron-basilic

Mettre les 25cl de crème liquide au congélateur dans un saladier pour la refroidir

Mélange l'œuf et le sucre (50g) au fouet électrique jusqu'à ce que la préparation blanchisse
Ajoute les 20g de maïzena.

Mettre le lait (25cl) à bouillir et dans le même temps les 3 feuilles de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.

Quand le lait bout, en verser la moitié dans la préparation

Puis une fois mélangé, reverser la préparation dans le reste de lait dans la casserole

Laisse à feu moyen jusqu'à ce que la crème épaississe.

La transvaser dans un saladier et ajouter la gélatine à la crème.

Réserver la crème au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit bien froide

Quand la crème est refroidie, on ajoute les zestes d'un citron vert ainsi que le jus de 2 citrons jaunes et 2 citrons verts, et aussi 1 cuillère à soupe d'arôme de citron, et pour finir le basilic.

(sortir le craquant chocolat blanc du congelo)

Sortir la crème liquide du congélateur et la monter en chantilly au batteur électrique en y allant tout doucement (position petite).

Quand elle est montée, l'incorporer délicatement à la crème au citron

Remettre la crème citron-basilic au frigo jusqu'au montage du gâteau.

Montage du fraisier

Dispose ton cercle à pâtisserie sur un support (qui rentrera dans ton frigo) recouvert de papier sulfurisé

Place le premier disque de dacquoise amandes au fond

Le recouvrir de ton disque de croustillant chocolat blanc

Lave les fraises et coupe les en deux.

Les placer sur le croustillant, avec la face coupée (bord droit) sur le rebord (pourtour) du cercle. Essaie qu'elles soient de même taille pour avoir un rendu final régulier.

Puis, une fois le tour fait, place les fraises restantes à l'intérieur du fraisier, sur le croustillant.

Mettre la crème au citron-basilic dans une poche munie d'une douille large. Dispose la crème entre chaque fraise collée contre la paroi, puis remplir le gâteau.

Lisse avec une spatule

Pose le deuxième bout de dacquoise sur le dessus du gâteau.

Réserve au frigo avec un film étirable posé dessus

Prépare la déco du gâteau : Étale la pâte d'amandes rose à la dimension du cercle à pâtisserie sur un plan de travail saupoudré de sucre glace (épaisseur 2mm).

Coupe le disque de pâte d'amande avec le cercle à pâtisserie.

Décore le gâteau avec quelques fraises, (du citron, du basilic)

S'il te reste de la pâte d'amandes rose, tu peux à l'emporte-pièce découper des formes pour décorer le gâteau (feuille, fleur, ...)

Une fois le fraisier terminé, le mettre au frigo (minimum 3 heures) et le sortir 15 minutes avant de le déguster

Bonne dégustation !