

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

FRAISIER PISTACHE

pour 6 personnes :

Biscuit : 3 oeufs (blancs et jaunes séparés) - 100g sucre en poudre - 80g farine et 20g maïzena tamisées - sucre glace -

Préchauffer le four à 180° (th.6). Batta au fouet électrique les blancs d'oeufs avec le sucre pour obtenir une texture de meringue. Incorporer délicatement les jaunes d'oeufs à la spatule. Ajouter la farine et la maïzena. Mélanger délicatement. Etaler sur flexipat ou sur plaque à pâtisserie beurrée et farinée, saupoudrer de sucre glace. Enfourner et cuire 10 à 12 minutes. Démouler au bout de 10 minutes de refroidissement.

Crème au beurre : 250g sucre semoule - 75g d'eau - 3 oeufs - 250g beurre doux pommade -

Dans la cuve du Kitchenaid muni du fouet, battre les oeufs à vitesse moyenne. Dans une casserole, cuire à 121°C l'eau et le sucre. Verser sur les oeufs et continuer à battre au fouet à vitesse moyenne. Lorsque le mélange est tiédi (presque refroidi), ajouter le beurre petit à petit. Réserver.

Crème pâtissière : 500g lait frais entier (50cl) - 1 gousse de vanille - 6 jaunes d'oeufs - 100g sucre semoule - 40g maïzena - 50g beurre -

Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la gousse de vanille grattée. Mélanger le sucre, les oeufs et la maïzena dans un saladier en fouettant. Verser dessus le lait bouillant. Puis transférer le tout à nouveau dans la casserole. Remettre sur le feu et fouetter jusqu'à épaississement. Retirer et ajouter le beurre en fouettant. Verser dans un plat à gratin, couvrir d'un film alimentaire au contact et réserver.

Crème mousseline pistache : 250g crème pâtissière - 450g crème au beurre - 60g pâte de pistache -

Dans le bol du Kitchenaid muni du fouet battre ensemble la crème pâtissière et la pâte de pistache. Ajouter la crème au beurre tout en fouettant.

Sirop d'imbibage : 250g fraises - 25g sucre semoule -

Laver et équeuter les fraises, les couper en deux. Les verser dans un grand bol avec le sucre. Recouvrir de film alimentaire. Le percer en plusieurs endroits. Cuire pendant 30 minutes au bain-marie. Verser dans un tamis en disposant un autre bol pour recueillir le jus.

Montage - glaçage - déco : 250g fraises fraîches lavées -

Dans le biscuit refroidi découper 2 cercles de Ø 18cm. Sur un carton doré poser le cercle nettoyé et séché. Filmer de rhodoïd l'intérieur du cercle. Insérer un cercle de biscuit. L'imbiber de jus de fraises. Disposer des fraises découpées sur le pourtour du cercle. Garnir à l'aide d'une poche sans douille remplie de la crème mousseline. Planter à l'intérieur les fraises restantes entières. Lisser à l'aide d'une spatule la crème qui est remontée. Disposer le 2ème disque de biscuit. L'imbiber du jus de fraises. Entreposer au réfrigérateur au moins 2h00 ou mieux la veille.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr