



Desserts à la fraise

Pour les éclairs à la fraise

Pour une dizaine d'éclairs selon la grosseur :

- 15 cl d'eau
- 75 g de beurre
- 2 g de sel
- 1 cuillerée à café de sucre
- 90 g de farine
- 3 œufs + 1 jaune pour la dorure

Pour la tartelette aux fruits frais

Palets breton (pour une dizaine)

- 120 g de farine
- 5 g de levure
- 2 jaunes d'œufs
- 90 g de sucre (glace ou semoule)
- 90 g de beurre salé + 1 petit peu de beurre doux pour les cercles.
- 1 nectarine blanche et 1 jaune, une dizaine de fraise, 4 ou 5 abricots.
- De la gelée d'abricots (nappage)

Pour la mousse à la fraise et

balsamique :

- 350 gr de fraise
- 1 cuillerée à café de crème de balsamique
- 2 feuilles de gélatine
- 20 cl de crème liquide froide (30% MG)

Pour le glaçage :

- 150 g de sucre glace
- 30 g de blanc d'œuf
- 1 cuillerée à soupe de sirop de fraise
- 3 ou 4 gouttes de colorant rouge

Recette

Pâte à chou pour les éclairs

Préchauffez le four à 200°

Dans une casserole faites chauffer l'eau, le beurre en morceaux, le sel et le sucre jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Portez à ébullition et ajoutez d'un seul coup toute la farine. Mélanger énergiquement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole. Déposer cette pâte dans un saladier et incorporez les œufs un à un en mélangeant bien entre chacun. La pâte doit être lisse, ferme et brillante. Remplissez une poche à douille de pâte et dressez sur deux plaques de cuisson des bâtonnets de 10 cm. Mélangez le jaune d'œuf avec un peu d'eau froide et dorez chaque éclair à l'aide d'un pinceau. Enfourez successivement les plaques pendant 20 à 30 minutes selon la taille des éclairs. Les éclairs sont cuits lorsque le fond des craquelures et aussi coloré que la surface.

Fond de tarte façon palet breton

Préchauffez votre four à 160° Tamisez la farine avec la levure et le sel. Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et prenne du volume. A l'aide d'une spatule, ajoutez le beurre, puis le mélange farine/levure. Beurrez les cercles, posez-les sur la plaque et remplissez-les de pâte à 1 cm de hauteur environ. Faites cuire 15 minutes au four. Lorsque les palets sont cuits décerclez – les et faites les refroidir sur une grille.

Mousse à la fraise

Rincer et équeuter les fraises à l'aide d'un mixeur avec le sucre et le vinaigre balsamique.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, essorer puis faire fondre dans 2 CS de purée de fraises lorsque c'est fondu incorporer au reste de la purée de fraise. Placer au frais pendant une trentaine de minutes.

Fouetter la crème liquide en chantilly bien ferme et incorporer délicatement à la purée de fraise.



Pour la glace à la fraise, menthe et mascarpone :

350 gr de fraise,
Quelques feuilles de menthe,
100 ml d'eau,
2 cuillerées à soupe de mascarpone,
1 sachet de Gourmandises Glaces

Pour la déco : Quelques fraises et fraises bonbons (traditionnelles et piquantes)

Glace à la fraise, menthe et mascarpone

Préparation du sirop : dans une bassine inox, mélanger le sucre, le glucose et le sachet Gourmandises Glaces (facultatif) et le colorant. Ajouter l'eau et mélanger jusqu'à complète dissolution du sucre.

Mettre le sirop au réfrigérateur (20 minutes). Préparation de la purée de fruits. réduire les fraises en purée avec les feuilles de menthe et éventuellement passer au chinois pour enlever les petits grains. Incorporer à la purée les deux cuillerées à soupe de mascarpone. Mélanger cette préparation au sirop de sucre et verser dans le bol de la sorbetière et faire tourner environ 25 minutes.

Montages

Faire un trou au fond des éclairs et à l'aide d'une poche à douille les remplir et les glacer.

Glaçage : Mélanger le sucre glace, le blanc d'œuf le sirop de fraise et le colorant rouge. Puis recouvrir les choux de ce glaçage.

Remplir des verrines du reste de la mousse à la fraise et disposer dessus une petite pique en bois sur laquelle vous aurez enfilé une fraise bonbon, une fraise fruit et une fraise bonbon piquante.

Badigeonner le fond du palet breton de chocolat blanc fondu (réserver le reste pour la décoration de la tartelette). Lorsque le chocolat est pris, couper les fruits en fines lamelles. Les citronner pour qu'elles ne s'oxydent pas. Et disposer les fruits sur le palet breton (coté chocolat blanc). Lorsque les fruits sont disposés, napper de la gelée d'abricots. A l'aide d'un pinceau faire couler le chocolat blanc en filet sur les tartelettes.

Au dernier moment disposer les différents éléments dans une assiette et à l'aide de deux cuillerées à soupe confectionner des quenelles de sorbet à la fraise-menthe.

Bonne dégustation.