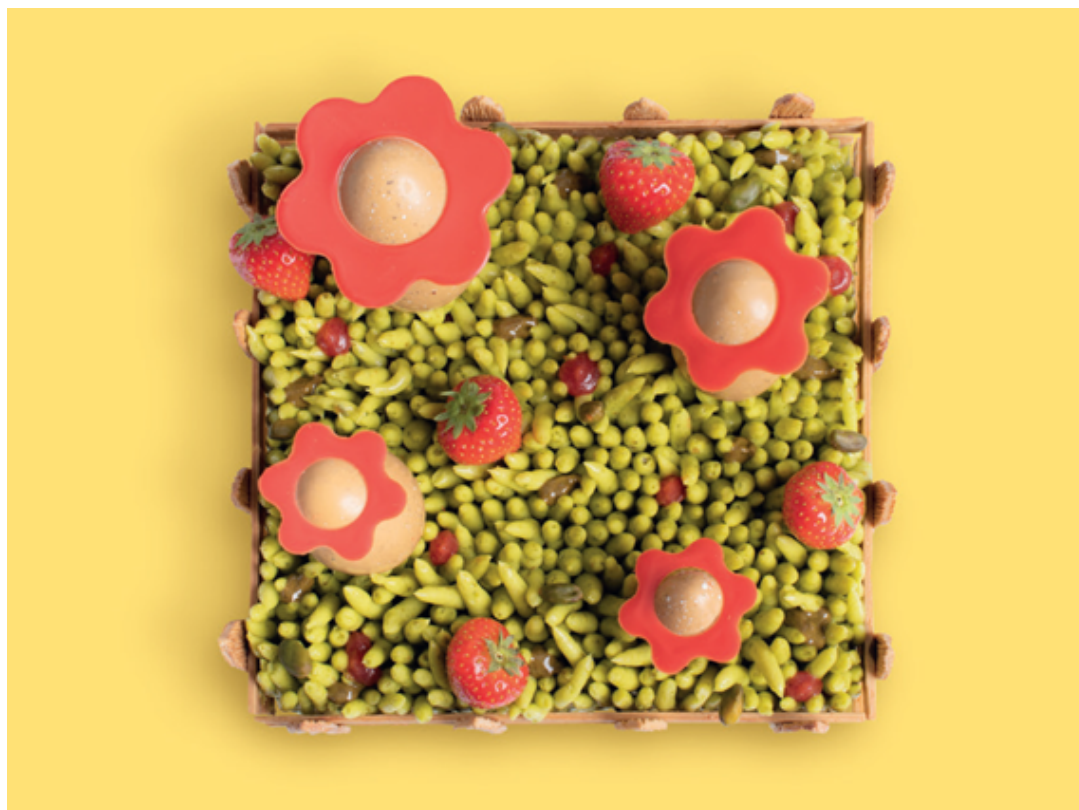




TRANSGOURMET

La Cueillette par Jérôme De Oliveira



Ingrédients (pour 8 entremets de 6 personnes)

Biscuit joconde

- Œufs frais 413 gr
- Sucre glace 310 gr
- Amande en poudre 70 gr
- Farine T55 83 gr
- Blancs d'œufs 273 gr
- Sucre semoule 41 gr
- Huile de pépins de raisins 62 gr

Confit de fraise

- Purée de fraise 1786 gr
- Pectine nh 21 gr
- Sucre semoule 14 gr
- Sirop de glucose 178 gr

Crème au beurre

- Beurre extra-fin 854 gr
- Lait entier 256 gr
- Pâte de vanille 40 gr
- Jaunes d'œufs 214 gr
- Sucre semoule 214 gr + 128 gr
- Blancs d'œufs 64 gr
- Eau 30 gr

Crème pâtissière

- Lait entier 1010 gr
- Beurre extra-fin 40 gr
- Jaunes d'œufs 202 gr
- Sucre semoule 20 gr
- Poudre à crème pâtissière 51 gr
- Farine T 55 61 gr
- Masse gélatine 116 gr

Crème mousseline

- Crème pâtissière 1440 gr
- Crème au beurre 960 gr

Crème au beurre pistache

- Crème au beurre 800 gr
- Pâte de pistache 80 gr
- Pistache en poudre 40 gr

Préparation

Biscuit joconde

Tamiser le sucre glace et la farine. Émulsionner les œufs, le sucre glace, la farine et la poudre d'amande. Serrer les blancs d'œufs tiédés avec le sucre. Mélanger les deux masses puis ajouter l'huile de pépins de raisins. Dresser 1500 gr en cadre puis cuire environ 13 minutes à 180°C.

Confit de fraise

Faire chauffer la purée de fraise avec le glucose, ajouter la pectine et le sucre. Faire bouillir puis réserver au frais.

Crème au beurre

Réaliser une crème anglaise avec le lait, la pâte de vanille, les jaunes d'œufs et le sucre. Mixer, chinoiser puis faire refroidir à 25°C. Faire une meringue italienne avec les blancs, l'eau et le sucre. Incorporer le beurre et la meringue italienne à la crème anglaise. Émulsionner avec le fouet.

Crème pâtissière

Faire bouillir le lait, le beurre et la vanille. Blanchir les jaunes d'œufs, avec le sucre puis ajouter la farine et la poudre à crème pâtissière tamisée. Faire bouillir 4 minutes et refroidir rapidement à 4°C.

Crème mousseline

Lisser la crème pâtissière au fouet, ajouter la crème au beurre et faire foisonner au fouet.

Crème au beurre pistache

Mélanger les 3 ingrédients au batteur et pocher immédiatement avec une douille lisse n°3.

Montage

Lorsque le biscuit est cuit et refroidi, déposer dans un moule en inox carré. Étaler le coulis de fraise dessus, ajouter des fraises fraîches puis lisser à ras avec la crème mousseline. Laisser poser 1 heure au réfrigérateur puis étaler de nouveau une fine couche de coulis de fraise. Pocher la crème au beurre pistache avec une douille fine et lisse afin d'obtenir des mini-boudins représentant l'herbe. Décorer avec des fraises fraîches et des œufs en chocolat dulcés surmontés d'une découpe de fleurs en chocolat blanc coloré en rouge.
