

FRAISIER MODERNE



Ingrédients

Dacquoise citron (Adapter les quantités)

500 g de poudre d'amande brute
250 g de sucre glace
80 g de farine
650 g de blancs
500 g de sucre semoule
1 citron jaune
1 citron vert

Crème chantilly basilic

300 g de crème bouillie
30 feuilles de basilic, mixer, infuser une nuit dans la crème
30 g de mascarpone
20 g sucre

Divers

Fraises
Pectine
Confiture de fraises (ou purée de fraises)
Fraises des bois
Pignons
Feuilles de basilic
Citron confit

Réalisation

Dacquoise

1 - Meringue

Dans un saladier mélanger 2 blancs d'œufs.
Ajouter 1/3 du sucre, une pincée de fleur de sel et une goutte de jus de citron jaune.
Commencer à monter les blancs au batteur.
Ajouter le 2ème tiers du sucre.
Continuer de monter.
Verser le rester du sucre.
Arrêter le robot, quand les blancs se relâchent, remettre le batteur en route une dernière fois plein pot.

2 – Tant pour tant

Mélanger du sucre glace, de la poudre d'amande et de la farine. (Mêmes quantités -> tant pour tant)
Zester 2 citrons verts. Mélanger.

Mélanger les poudres et la meringue délicatement.

Verser la dacquoise dans une poche à douille.

Beurrer un emporte-pièce carré à l'aide d'un pinceau.

Ajouter un peu de sucre semoule sur les bords de l'emporte-pièce. (Débarrasser le surplus)

Dresser l'appareil à dacquoise dans l'emporte-pièce en bandes à l'aide de la poche à douille (Complètement)

Enfourner à 200°C.

Démouler.

Réserver au congélateur.

Mettre les pignons à griller au four.
Réserver les pignons au congélateur.

Confit de fraises

Verser la purée de fraises dans une casserole (fraises mixées) avec un mélange de sucre et de pectine.
Mélanger, porter le tout à ébullition.
Arrêter.
Déposer le confit dans un bac réfrigéré.
Filmer au contact.
Réserver au congélateur pendant une dizaine de minutes environ.

Chantilly au basilic

La veille, faire chauffer la crème puis laisser infuser les feuilles de basilic au frais pendant une nuit.
Passer l'infusion.
Ajouter 10% de mascarpone.
Ajouter une pincée de sucre et une pincée de sel.
Monter la crème au robot.
Verser la chantilly dans une poche à douille.
Réserver au réfrigérateur.

Décor

Couper des fraises en 2, saupoudrées les avec du sucre glace.
Couper très finement des lamelles d'écorces de citron.

Dressage

Disposer sur la dacquoise une épaisse couche de coulis de fraises.
Ajouter par-dessus des boules de chantilly au basilic à l'aide de la poche à douille.
Ajouter par-dessus les fraises et quelques fraises des bois.
Ajouter les pignons de pins sur les boules de chantilly.
Ajouter les fines lamelles de citron jaune.
Terminer avec des feuilles de basilic.