



**FRAISES DES BOIS, BASILIC,
ET TOBLERONE BLANC
.....COMME UN FRAISIER**

Nombre de personnes : 6
 Temps de préparation : 45mn
 Temps de cuisson : 20mn
 Temps d'infusion : 2h
 Temps de congélation : 2h
 Temps de réfrigération : 2h

Ingrédients et quantités :

Compotée de fraises des bois : 250g de fraises des bois – 1 jus de citron vert – 1 gousse de vanille Sivanil – 2 feuilles de gélatine – 50g de sucre semoule

La mousse basilic : 3 jaunes d'œufs – 20cl de lait – 80g de sucre semoule – 8 feuilles de basilic – 20cl de crème liquide entière – 2 feuilles de gélatine

Le biscuit Joconde au Toblerone blanc : 80g de sucre glace – 80g de poudre d'amandes – 125g d'œufs – 25g de farine – 20g de beurre – 150g de blancs d'œufs – 40g de sucre semoule – 150g de Toblerone @blanc

Le coulis de fraises : 100g de fraises des bois – 1 jus de citron – un peu d'eau minérale si besoin

Dressage : 150g de fraises des bois – 6 sommités de basilic – coulis de fraises

Progression :

Le biscuit Joconde Toblerone ® : Préchauffez le four à 180°C (th.6). Montez à l'aide d'un robot, pendant 10mn, le sucre glace, la poudre d'amandes, les œufs et la farine. Ajoutez le beurre fondu. Ensuite montez les blancs et lorsqu'ils deviennent mousseux, ajoutez le sucre semoule en 3 fois. Vous devez obtenir une belle meringue ferme et brillante. Incorporez la dans le mélange précédent à l'aide d'une maryse, en faisant « retomber » l'appareil. Coupez le Toblerone ® blanc en petits morceaux et mélangez-les dans la pâte. Etalez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et faites cuire au four pendant environ 8mn. Laissez refroidir, puis découpez 6 rectangles que vous disposez dans 6 rectangles à entremet chemisés de rhodoïd.

La compotée de fraises : Coupez les fraises en 2, puis mettez-les dans une casserole avec le jus de citron vert, la gousse de vanille fendue et grattée, et le sucre. Portez à ébullition, puis baissez le feu, et laissez compoter 10mn. Faites tremper la gélatine dans un grand bol d'eau froide. Ajoutez-la ensuite une fois ramollie et essorée. Mélangez bien, et laissez refroidir.

Coulez ensuite dans les 6 rectangles à entremet, sur les biscuits, puis faites prendre au réfrigérateur pendant 2h.

La mousse basilic : Portez le lait à frémissements dans une casserole, puis stoppez la cuisson, ajoutez les feuilles de basilic émincées, couvrez, et laissez infuser pendant 2h. Ensuite faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Dans un saladier, mélangez au fouet les jaunes avec le sucre. Faites chauffer à nouveau le lait après l'avoir filtré. Versez le lait dans le mélange, puis faites cuire à nouveau dans la casserole, jusqu'à épaississement, mais sans ébullition. Ajoutez la gélatine ramollie et essorée. Laissez tiédir. Montez la crème en chantilly, puis incorporez-la délicatement. Coulez la mousse dans 6 cylindres chemisés de rhodoïd. Bloquez au congélateur pendant au minimum 2h.

Le coulis de fraises : Coupez les fraises, et mettez-les dans un blender avec le jus de citron. Mixez jusqu'à l'obtention d'un coulis. Si besoin, ajoutez un peu d'eau minérale pour détendre le coulis.

Dressage : Retirez avec délicatesse les rectangles à entremet. Démoulez les cylindres de mousse au basilic, et posez-en un sur chaque rectangle. Disposez avec harmonie quelques fraises des bois sur le devant, une sommité de basilic, et une pipette de coulis. Décorez l'assiette avec un trait de coulis. Laissez revenir à température pendant environ 30mn avant la dégustation.

Le mot de Sandrine :

Un grand classique de la pâtisserie française ici revisité selon mon envie du moment avec une belle association de saveurs très rafraîchissante, et en jouant bien évidemment sur les formes et textures. Vous pouvez remplacer le basilic par de la menthe ou de la verveine. Et retrouvez-moi sur mon blog : <http://latabledesandrine.com>