

"Verveine O'Fraises" : entremets aux fraises, verveine et rhubarbe



Ingrédients pour un entremets de 20cm de diamètre (10 parts) :

Biscuit joconde imprimé :

-La pâte à cigarette (décor) : 35g de blancs d'oeuf, 25g de beurre mou, 25g de farine, 25g de sucre glace, une pointe de couteau de colorant en poudre rouge.

-Le biscuit joconde : 30g de beurre, 75g de poudre d'amandes, 75g de sucre glace, 20g de farine, 2 oeufs entiers, 75g de blancs d'oeufs, 1 pincée de sel, 12g de sucre semoule

Dacquoise aux amandes (plaque de 40cmx30xm) :

180g de blancs d'oeufs, 135g de sucre semoule, 65g de sucre glace, 115g d'amandes en poudre, 35g de farine, 45g d'amandes hachées ou en bâtonnets

Comptée de rhubarbe vanillée :

400g de rhubarbe, 40g de cassonade, 1 gousse de vanille, 1,5 feuilles de gélatine

Crème de yaourt à la verveine :

360g de yaourt (3), 30g de sucre, 10g de verveine séchée, 6g de gélatine (3 feuilles), 200g de crème fleurette entière.

Garniture :

500g de fraises.

Préparation :

Le biscuit joconde imprimé :

-La pâte à cigarettes : Tamiser le sucre glace puis la farine. Travailler le beurre en pommade, ajouter le sucre glace et travailler jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux et blanchisse. Ajouter la moitié du blanc d'oeuf et travailler énergiquement. Recommencer avec la deuxième moitié. Incorporer la farine tamisée et le colorant en poudre.

Étaler la pâte sur un tapis de cuisson siliconé à l'aide d'une spatule sur une épaisseur de 1mm environ. Poser le tapis de cuisson sur une grille et réserver au congélateur.

-Le biscuit joconde : Mixer ensemble puis tamiser la poudre d'amandes et le sucre glace. Tamiser également la farine. Fondre le beurre à feu doux puis laisser refroidir. Battre les oeufs entiers. Dans le bol du robot réunir la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace. Faire une fontaine et ajouter la moitié des oeufs battus. Fouetter à vitesse moyenne pendant 5 mn. Ensuite, ajouter progressivement l'autre moitié des oeufs battus. Fouetter encore pendant 10mn, l'appareil va augmenter de volume.

Pendant ce temps, monter les blancs en neige avec la pincée de sel. Quand ils commencent à mousser, ajouter le sucre semoule. Préchauffer le four à 200°C.

Ajouter le beurre fondu refroidi à l'appareil, puis les blancs en neige en 2 ou 3 fois à l'aide d'une maryse. Répartir la pâte sur la pâte à décor, environ 5mm d'épaisseur.

Laisser tiédir et retourner sur une feuille de papier sulfurisé. Retirer délicatement le tapis de cuisson.

La dacquoise aux amandes :

Monter les blancs en neige. Quand ils sont bien mousseux, ajouter le sucre semoule. Mélanger le sucre glace, la poudre d'amandes et la farine. Incorporer délicatement ce mélange de poudres avec une maryse aux blancs d'oeufs. Placer les amandes hachées sur une plaque à pâtisserie puis les passer 10mn au four à 150°C pour les torrifier. Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie (1cm d'épaisseur), répartir les amandes hachées torrifiées et enfourner pour 10mn à 180°C. Refroidir sur une grille.

Compotée de rhubarbe vanillée :

Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Cuire la rhubarbe avec le sucre et les graines de la gousse de vanille jusqu'à l'obtention d'une compote. Ajouter la gélatine essorée et bien mélanger.

Crème de yaourt à la verveine :

Chauffer le yaourt avec le sucre et la verveine. Laisser infuser pendant 10mn. Ajouter la gélatine préalablement trempée dans l'eau froide et essorée. Filtrer. Fouetter la crème puis l'incorporer délicatement au yaourt à l'aide d'une maryse.

Montage :

- Découper 2 ronds de dacquoise de 18cm de diamètre.
- Couper 2 bandes de biscuit décoré
- Dans un cercle en inox chemisé de rhodoïd, déposer sur le tour, le biscuit décoré, puis poser au fond un morceau de dacquoise.
- Couler une couche de crème de yaourt à la verveine.
- Placer au congélateur pour que la crème prenne plus rapidement et pouvoir ainsi continuer la montage en ayant des couches bien nettes.
- Couler la compotée de rhubarbe, couvrir du second morceau de dacquoise, puis couler le reste de crème de yaourt à la verveine.

-

Finitions :

La veille de la dégustation sortir le gâteau du congélateur, puis le poser sur son plat de service. Retirer le cercle en inox et le rhodhoïd puis placer le au réfrigérateur. Si le gâteau doit être transporté, laisser le rhodoïd et la cadre en inox. Les retirer au moment de mettre les fraises en place.

Nettoyer et couper les fraises, puis les placer sur le gâteau juste avant la dégustation. Décorer et déguster!!!!

