

"Printemps" : dessert de fêtes à la rhubarbe, fraise et chocolat blanc



Ingrédients pour un gâteau de 22cm (12-14 parts) :

Noisettes croquantes :

50g de noisettes concassées, 40g de sucre semoule

Biscuit aux noisettes croquantes :

180g de blancs d'oeufs, 55g de sucre semoule, 150g d'amandes en poudre, 75g de noisettes en poudre, 175g de sucre glace, les noisettes croquantes

Compotée de rhubarbe vanillée :

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

Coulis de fraise gelifié :

150g de purée de fraise (sucrée à 10%), 1,5 feuille de gélatine

Mousse au chocolat blanc :

4 jaunes d'oeufs, 50g de sucre semoule, 180g de lait, 330g de chocolat blanc, 5g de maïzena, 3 feuilles de gélatine, 600g de crème fraîche épaisse

400g de fraises

Préparation :

Les noisettes croquantes :

Concasser 50g de noisettes entières au couteau dans votre robot par petites pressions en veillant à ce que les noisettes ne deviennent pas en poudre. Faire caraméliser le sucre, puis ajouter les noisettes concassées en remuant pour bien les enrober de caramel. Les étaler sur une toile Silpat et laisser refroidir.

Biscuit aux noisettes croquantes :

Monter les blancs en neige en ajoutant le sucre petit à petit lorsqu'ils commencent à mousser. Quand les blancs sont bien lisses et brillants, incorporer délicatement à la maryse le sucre glace, la poudre d'amande et la poudre de noisette. A l'aide d'une poche munie d'une douille de diamètre 10, réaliser 2 disques de 24 cm de diamètre sur des plaques à pâtisserie. Répartir sur la pâte les noisettes croquantes en cassant avec les doigts les morceaux trop gros. Enfourner pour 8 mn à 180°C. Démouler sur une grille et laisser refroidir.

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.

Coulis de fraise gélifié :

Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Chauffer la purée de fraise et y fondre la gélatine essorée.

Mousse au chocolat blanc :

Dans une casserole, mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre et la maïzena. Délayer avec le lait et cuire à feu doux jusqu'à épaississement en remuant sans cesse. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans l'eau froide et essorées. Puis ajouter le chocolat blanc cassé en morceaux. Mélanger, le chocolat blanc va fondre avec la chaleur de la crème. Poser un film alimentaire en contact avec la crème pour éviter la formation d'une peau et laisser refroidir. Mettre le bol du robot et le fouet du batteur au frais au moins une 1/2 heure avant de fouetter la crème. Mettre la crème bien froide dans le bol réfrigéré et monter en chantilly. Incorporer délicatement avec une maryse la crème au chocolat blanc.

Montage et organisation :

Jour-3:

- Préparer la compote de rhubarbe, la couler dans un cercle de 20cm de diamètre chemisé de rhodoïd. Placer au congélateur.
- Préparer le biscuit aux noisettes croquantes. l'envelopper dans un papier film et réserver.

Jour-2:

- Préparer la mousse au chocolat blanc.
- Préparer le coulis de fraise gélifié.
- A l'aide d'un cercle de 20cm, couper 2 ronds de biscuit aux noisettes croquantes.
- Dans un cercle de 20cm de diamètre chemisé de rhodoïd déposer un rond de biscuit puis couler un centimètre de mousse au chocolat blanc.
- Déposer ensuite le rond de compote de rhubarbe congelé, puis recouvrir du second biscuit. Placer au congélateur pour 1h30 minimum.
- Couler le coulis de fraise sur le biscuit. Remettre au congélateur pour 1 heure minimum.
- Couler de la mousse au chocolat blanc dans un moule "grand décor Saint Honoré" Demarle puis réserver au congélateur.
- Couler le restant de mousse au chocolat blanc dans un cercle de 22cm chemisé de rhodoïd.
- Décercler le premier montage puis l'inclure dans la mousse au chocolat blanc en prenant soin de placer le coulis au dessous. Appuyer légèrement jusqu'à ce que la mousse au chocolat blanc remonte jusqu'au biscuit. Remettre au congélateur.

Jour-1 :

- Décercler le gâteau en le retournant pour avoir la face bien lisse au dessus, poser sur un plat de service.
 - Démouler le décor saint Honoré et le centrer sur le gâteau. Réserver au frais.
- Jour de la dégustation :
- Sortir le gâteau et disposer les fraises. Décorer. Servir et déguster !!