

Confit de fraises, mousse vanillée et biscuit madeleine, en entremet

par Cecilecooks



Réalisation : 2h (hors temps de cuisson et de repos)

Repos : 30 à 60 min (à température ambiante) pour le biscuit madeleine, 60 min (au congélateur) pour le confit de fraises, 30 à 60 min (au congélateur) pour la crème pâtissière, 3h et plus (au congélateur) pour l'entremet monté

Cuisson : 15 minutes pour le biscuit madeleine, 5 minutes pour le confit de fraises, 5 minutes pour la crème pâtissière

Quantité : un entremet de 22 cm de diamètre, 8 personnes

Rétro-planning :

On peut tout faire la veille ou sur plusieurs jours

J-2 ou plus : les disques de madeleine, le confit de fraises

J-1 ou plus : le mousses à la vanille avec le montage

J : la décongélation, la finition, la dégustation

Ingrédients :

Pour le biscuit madeleine

125 gr d'œufs

130 gr de sucre glace
110 gr de farine
4 gr de levure chimique
90 gr de beurre noisette
le zeste d'un citron jaune

Pour le confit de fraise

330 gr de purée de fraises
12 gr de jus de citron
80 gr de sucre
(10 gr de pectine NH)
40 gr de masse gélatine (7 gr de gélatine)

Pour le moussoux à la vanille

500 gr de lait entier
2 gousses de vanille
100 gr de jaunes d'œufs
100 gr de sucre semoule
40 gr de poudre à crème
50 gr de masse gélatine (8,5 gr de gélatine)
500 gr de crème fouettée

Pour le montage

codineige/neige décor (à défaut sucre glace)
fraises

Procédé :

Le biscuit madeleine

1 - Préchauffer le four à 170°C en chaleur tournante. Dans une casserole, mettre le beurre à chauffer pour réaliser un beurre noisette (=beurre à l'odeur de noisette et couleur noisette). Parallèlement, dans un bol, mélanger au fouet les œufs et le sucre pour que le mélange blanchisse et double de volume.

2 - Mélanger la farine et la levure chimique. Incorporer ce mélange au mélange sucre+œufs précédent. Ajouter les zestes du citron.

3 - Quand le beurre a une odeur et une couleur de noisette (environ 126°C), l'ajouter au mélange précédent. Mélanger.

Attention : on ajoute aussi la partie du beurre qui a rendu un peu du grain.

4 - Verser l'appareil à madeleine dans un moule d'un diamètre similaire au cercle qui vous servira à monter votre entremet. Enfourner pour environ 15 minutes.

5 - Vérifier la cuisson à l'aide d'un pique. Réserver.

Attention : si vous faites le biscuit la veille, filmez-le et conservez-le au réfrigérateur.

Le confit de fraises

6 - Placer les feuilles de gélatine dans un cul de poule rempli d'eau glacée/très froide pendant une dizaine de minutes.

7 - Parallèlement, au mixeur, mixer vos fraises préalablement lavées et équeutées avec le jus de citron. Placer cette purée de fraises dans une casserole avec le sucre.

8 - Quand la purée de fraises+sucre bout, ajouter la gélatine ramollie. Mélanger au fouet une bonne minute pour être sûr que la gélatine est bien fondue. Verser le confit de fraises dans un moule rond de diamètre inférieur au cercle qui vous permettra de monter votre entremet. Réserver au réfrigérateur ou au congélateur pour aller plus vite.

Le moussoux à la vanille

9 - Réaliser une pâtissière : faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée et la moitié du sucre. Parallèlement, mélanger au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la fécule de maïs, mélanger au fouet.

Attention : il ne doit pas y avoir de grumeaux !

10 - Quand le lait bout, ajouter la moitié au mélange précédent (jaune + sucre + fécule de maïs) et mélanger immédiatement au fouet. Reverser le tout dans le reste de la casserole de lait. Mélanger au fouet. Faire bouillir environ 3 minutes : la crème doit devenir brillante,

homogène et élastique. Verser la crème pâtissière dans un plat, la filmer au contact et la placer au réfrigérateur pour qu'elle refroidisse.

11 - Placer les feuilles de gélatine dans un cul de poule rempli d'eau glacée/très froide pendant une dizaine de minutes.

12 - Monter la crème fleurette au fouet.

13 - Quand la crème pâtissière à la vanille est froide, la travailler à la spatule ou au fouet pour l'assouplir. Essorer la gélatine et la faire fondre. Quand elle est fondue et fumante, l'ajouter à la crème pâtissière assouplie. Mélanger vivement.

14 - Ajouter alors le premiers tiers de crème fouetté au mélange précédent. Mélanger délicatement au fouet. Ajouter le deuxième tiers de crème fouettée et mélanger délicatement à nouveau. Ajouter le dernier tiers et mélanger délicatement à la maryse.

Le montage (à l'envers !)

15 - Placer une feuille guitare, un papier cuisson ou un film étirable bien tendu sur une plaque à pâtisserie. Déposer dessus votre cercle à entremet. Placer à l'intérieur un cercle de rhodoïd si vous avez (sinon on fait sans).

16 - Couper le biscuit madeleine dans son épaisseur, de sorte de créer deux cercles d'épaisseur différente (un plus épais que l'autre). Tailler le disque de biscuit le moins épais de sorte que son diamètre soit de 2 cm plus petit que la taille de votre cercle à entremet.

17 - Sur le fond du cercle, dispose de la mousse à la vanille sur une hauteur de 1,5 à 2 cm. Lisser légèrement et faire remonter la mousse sur tout le pourtour du cercle et jusqu'en haut de façon à ce qu'au démoulage on ait un entremet bien blanc partout.

18 - Placer alors le disque de biscuit madeleine le plus petit. Appuyer légèrement. Ajouter à nouveau une couche fine de mousse à la vanille. Lisser.

19 - Ajouter l'insert de confit de fraises. Appuyer légèrement. Ajouter une couche de 1,5 à 2 cm de mousse à la vanille. Lisser. Placer le disque de biscuit madeleine (le plus épais et le plus grand). Appuyer légèrement pour faire ressortir très légèrement la mousse à la vanille sur les côtés.



20 - Placer immédiatement au congélateur pour que l'entremet prenne.

La finition

21 - Quand votre entremet est bien pris, le retourner et le placer sur votre plat de service. Retirer la feuille guitare/cuisson/étirable. Retirer votre cercle à entremet.

Attention : si vous avez du mal à retirer le cercle, le chauffer quelques secondes avec un chalumeau ou un sèche cheveux.

22 - Avec une cuillère à thé (par exemple), saupoudrer du codineigne/neige décor sur le dessus de l'entremet. Ajouter quelques éléments de décoration : ici, des fraises entières, des mini-disques de confit de fraises.

23 - Réserver 6h au réfrigérateur.

Coup de fouet

- On peut remplacer les fraises par des framboises ou d'autres fruits rouges.