

Délice d'amandes aux fraises

Ingrédients pour la gelée de fraise :

25cl de crème de fraises des bois
1 feuille de gélatine
50g de fraises

Ingrédients biscuit cacao :

3 blancs d'oeufs
80g de sucre
3 jaunes d'oeufs
16g de cacao en poudre

Ingrédients crémeux au caramel :

50g de sucre + 10g
30cl de lait
2 jaunes d'oeufs
1 feuille de gélatine

Ingrédients bavaroise d'amande :

40g d'amandes mondées
20cl d'eau
20cl de lait
12.5g de sucre + 50 g de sucre
2 jaunes d'oeufs
3.5 feuilles de gélatine
30cl de crème fraîche

Ingrédients pour nappage :

2 cuillères à soupe de gelée de fraises
1 feuille de gélatine
10cl de crème de fraises

Préparation de la gelée de fraise :

Faire tremper la feuille de gélatine dans de l'eau froide, essorer mettre dans une casserole avec la liqueur de fraises chauffer jusqu'à ce que la gélatine soit fondue.
Couler dans un moule à manquer de 16cm de diamètre.
Mettre au congélateur 2h.

Préparation du crémeux au caramel :

Cuire 50g de sucre jusqu'au caramel blond
Ajouter le lait chaud, bien mélanger.
Dans un saladier, blanchir les jaunes d'oeufs avec 10g de sucre
Ajouter le caramel au lait
remettre sur le feu
Cuire à la nappe.
Hors du feu ajouter une feuille de gélatine préalablement trempée et essorée.
Couler dans un moule à manquer de 16cm de diamètre et mettre au congélateur 2h.

Préparation biscuit cacao :

Monter les blancs en neige avec le sucre.
Mélanger les jaunes d'œufs avec le cacao puis mélanger délicatement au premier appareil.
Presser dans un cercle à pâtisserie de 23 cm sur du papier sulfurisé
Cuire dans un four à 200°C pendant 5mn.
Réserver.

Préparation de la bavaroise amande :

Mixer les amandes avec l'eau, le lait et le sucre
Mettre dans une casserole, porter à ébullition laisser infuser 10mn
Passer au tamis.
Blanchir deux jaunes d'œufs avec le sucre, ajouter au premier appareil, cuire à la nappe.
Ajouter 3.5 feuilles de gélatine, trempées et pressées,
Monter 30cl de crème fraîche en chantilly, mélanger au précédent appareil lorsque celui ci à atteint 37°C.

Montage du gâteau :

Dans un cercle de 20 cm de diamètre, chemisé de rhodoïd, disposer le biscuit cacao.
Garnir avec la bavaroise amande sur 2 cm
Démouler et disposer le disque de crémeux caramel
Recouvrir de bavaroise.
Démouler et disposer le disque de gelée de fraise
Recouvrir avec la bavaroise
Lisser
Mettre au congélateur.

Préparation du nappage :

30 mn avant de sortir l'entremet du congélateur, faire chauffer dans une casserole la gelée de fraises avec la crème de fraises, ajouter la feuille de gélatine, trempée et essorée.

2 h avant de servir décercler l'entremet, étaler le nappage, décorer avec des bâtons de cannelle.