

Gael aux fraises...

Pour 2 gâteaux de 17 cm

Ingrédients pour la base biscuit :

100 g de sucre
50 g de farine
50 g de poudre de noisette
1/2 sachet de levure chimique
100 g de beurre
2 oeufs

Ingrédients pour le disque de gelée de fraises :

200 g de fraises
3 cuillères à soupe de sucre
1 cuillère à soupe de rhum
1,5 feuille de gélatine

Ingrédients pour la mousse de fraises :

2 cl de crème + 38 cl
250 g de mascarpone
200 g de fraises
140 g de sucre
3 feuilles de gélatine

20 feuilles de menthe fraîche
Biscuits roses de Reims pour la déco
Quelques fraises

Préparation de la gelée :

Faire compoter les fraises et le sucre 10 minutes.
Ajouter le rhum et la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide pendant 10 minutes et essorée.
Arrêter la cuisson.
Couler dans des moules de 17 cm.
Réserver au congélateur 1 heure.

Préparation de la base :

Dans un robot, mettre tous les ingrédients sauf le beurre et les oeufs, bien mélanger.
Ajouter le beurre, mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé, puis les oeufs.
Beurrer 2 moules à manqué avec un cercle amovible, verser la préparation.
Cuire dans un four préchauffé à 200° pendant 30 minutes.

Préparation de la mousse aux fraises :

Mixer les fraises pour en faire un coulis. Réserver.
Mélanger le mascarpone et le sucre dans un saladier, ajouter le coulis, bien mélanger.
Faire fondre la gélatine préalablement trempée dans de l'eau froide et essorée avec les 2 cl de crème fraîche chauffée, ajouter au mascarpone.
Monter la crème en chantilly bien ferme. Mélanger à l'appareil précédent.

Réalisation du gâteau :

Dans un cercle à pâtisserie chemisé de rhodoïd de 6 cm de hauteur, poser le biscuit noisette, puis le disque de gelée de fraises, ciseler 10 feuilles de menthe par gâteau, les parsemer sur la surface.
Remplir de mousse, égaliser.
Mettre au congélateur 2 h.
Sortir du congélateur, décercler.
Décorer.
J'ai utilisé de la poudre de biscuits de Reims tamisée sur un pochoir et des feuilles de menthe.