

FRAISIER BOMBA ATOMICA

@chefzanoni_simone et @champagne_philipponnat

« Voici un des gâteaux préférés de Greta avec des belles fraises de saison... Accompagné par un de nos champagnes préférés de la maison @champagne_philipponnat, le Royal Réserve non dosé ».

1 fraisier

Moule haut à charnière de 16 cm de diamètre

Ingrédients :

- 800 g de fraises gariguettes.
- 250 g de mascarpone (à température ambiante).
- 3 jaunes d'oeufs.
- 3 cuillères à soupe de sucre.
- 15 cl de crème liquide à 35 % de matière grasse.
- 1 cuillère à soupe de sucre glace.
- Le jus et les zestes d'1/2 citron jaune bio ou non traité.
- Du basilic.
- Des baies de coriandre (à défaut des grains de poivre noir).
- Des noisettes entières (pour la décoration).
- De l'huile d'olive (pour huiler le moule).



Facultatif : 1 gousse de vanille

Pour la génoise :

- 3 œufs.
- 125 g de poudre de noisette.
- 110 g de sucre glace.
- 30 g de farine.
- 20 g de beurre.
- 30 g de sucre.

Réalisation de la génoise :

Four chaleur tournante préchauffé à 200°C

- 1/. Placer le sucre glace, la poudre de noisette et les jaunes d'oeufs dans un récipient adapté et mélanger le tout au fouet.
- 2/. Ajouter ensuite la farine tamisée et le beurre puis mélanger à l'aide d'une maryse et réserver.
- 3/. Monter les 3 blancs d'oeufs en neige ferme au batteur électrique, avec le sucre.
- 4/. Incorporer délicatement les blancs d'oeufs montés en neige au mélange précédent.
- 5/. Etaler le mélange sur une plaque adaptée à la cuisson au four recouverte de papier cuisson et cuire pendant 13 à 14 minutes environ.
- 6/. Une fois cuite, laisser la génoise refroidir et détailler ensuite deux disques de diamètre du moule.
Réserver.

Réalisation du fraisier :

1/. Découper une bande de papier cuisson, la huiler légèrement des deux côtés puis en chemiser correctement le moule sur toute sa hauteur.

2/. Disposer un disque de génoise au fond du moule.

3/. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et les graines de la gousse de vanille dans un récipient adapté en mélangeant au batteur électrique.

4/. Ajouter ensuite le mascarpone et mélanger à nouveau au batteur électrique.
Réserver.

5/. Monter la crème en chantilly (pas trop ferme) avec le sucre glace.



Astuce du chef : « le récipient et la crème, tout doit être bien froid ».

6/. Incorporer la crème montée dans le mélange précédemment réservé, en utilisant une maryse puis ajouter des zestes de citron.

Réserver.

7/. Couper des fraises de taille identique en deux, verticalement et les placer contre la paroi du moule chemisé de papier cuisson (face plate contre la paroi pour un joli rendu après le démoulage du fraisier).

8/. Remplir le fond du moule de crème réalisée précédemment et taper délicatement le moule sur le plan de travail afin de remplir les espaces vides entre les fraises.

Ajouter des fraises coupées en deux dans la crème.

9/. Ajouter encore de la crème en prenant soin de recouvrir correctement les fraises, de remplir les espaces vides.

Taper à nouveau le moule sur le plan de travail.

10/. Lisser la crème avec une spatule coudée ou une cuillère afin d'obtenir une surface plane puis ajouter des zestes de citron, du basilic ciselé et des baies de coriandre concassées au mortier.

11/. Recouvrir le tout du deuxième disque de génoise et aplatir à l'aide d'une spatule coudée puis ajouter du jus de citron afin d'imbiber la génoise.

12/. Réserver le fraisier dans son moule au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.

13/. Après le temps de repos, démouler délicatement le fraisier et le décorer harmonieusement avec le reste de fraises et de crème.

Ajouter des noisettes entières, des zestes de citron et quelques feuilles de basilic.