



© Thierry d'Issy - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2017

## LE FRAISIER PRESQUE PARFAIT

(Pour 6 personnes - 6 cercles 7,5cm de diam. et 4,5cm de haut

Préparation : 45 minutes - Cuisson 10mn - Repos 1h)

### Les ingrédients :

**Pour le biscuit :** 30 Grs de farine - 75 Grs de sucre en poudre - 40 Grs de poudre d'amandes - 2 œufs entiers et 2 blancs d'œuf, 1 pincée de sel.

**Pour le fraisier :** 300 Grs de fraise - 20 cl de crème liquide - 100 Grs de Fourme d'Ambert AOP - 1 feuille de gélatine (2g) - 1 banane - 12 noisettes - 25 Grs de crème de marron - 40 Grs de sucre glace - 150 Grs de mascarpone.

### La réalisation :

**Le biscuit :** Préchauffer le four à 200°C - Battre les œufs en neige bien ferme, ajouter le sucre et continuer de fouetter. Ajouter ensuite les 2 jaunes puis la farine tamisée et la poudre d'amande qu'il faut incorporer délicatement aux blancs d'œufs. Étaler cette pâte avec une spatule sur une plaque à pâtisserie garnie d'une feuille de papier cuisson, puis enfourner pendant 5-7 min. Laisser refroidir et détailler des cercles de biscuit de la taille de vos cercles.

.../...



<http://cantalblog.canalblog.com> - © - AVRIL 2017 - Thierry d'Issy et d'Ailleurs

**L'appareil mascarpone à la fourme** : Ramollir la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide 10mn - Chauffer doucement 10cl de crème avec la fourme pour la faire fondre. Hors du feu ajouter la crème de marron, la gélatine essorée, le sucre glace, la banane et les noisettes. Mixer finement et réserver au froid.  
Dans le bol du robot mélanger votre crème à la fourme, les 10cl de crème restante bien froide, le mascarpone froid et fouetter pour faire monter. Garnir une poche à douille et réserver au froid.

**Le dressage** : Laver et équeuter les fraises puis les couper en 2 dans le sens de la hauteur. Poser un disque de biscuit dans chaque cercle, puis ranger les fraises, côté plat vers l'extérieur. Compléter le centre avec le reste des fraises et recouvrir le tout de crème mascarpone-fourme sans laisser de trou d'air si possible. Lisser le dessus à l'aide d'une spatule. Décorer selon votre inspiration avec une fraise en lamelles, un morceau de fourme, une myrtille, basilic etc ... et réserver une petite heure au frais.

