

Fraisier à la crème diplomate à la pistache

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 135g de sucre glace
- 115g de poudre d'amande
- 150g de blancs d'œufs
- 50g de sucre semoule
- 20g de purée de pistache (j'utilise la Jean Hervé que je trouve en magasin bio)
- 250g de crème liquide
- 100g de sucre
- 80g de jaunes d'œuf
- 25g de farine
- 30g de maïzena
- 50g de beurre
- 10g de gélatine (j'en avais mis 7g mais ma crème ne se tenait pas super bien, avec la chaleur en plus si c'était à refaire je mettrais un peu plus de gélatine)
- 45g de praliné pistache
- 30g de purée de pistache
- 400g de crème liquide
- 400g de crème liquide entière
- 40g de mascarpone
- 60g de sucre glace

Préparation

1. Il y a quelques jours c'était l'anniversaire de ma sœur, grande adoratrice des fraises, et donc pour l'occasion j'ai préparé ce fraisier à la pistache.
2. Il n'est ni long ni compliqué à préparer, donc n'ayez pas peur de vous lancer, d'autant plus que vous pouvez adapter la décoration de l'entremet à vos goûts/au temps donc vous disposez.
3. Pour avoir un gâteau vraiment léger, j'ai remplacé la traditionnelle crème mousseline (au beurre) par une crème diplomate (à la chantilly).
4. Elle tenait, mais pas super bien donc comme je vous le dis ci-dessous dans la recette, je vous conseille d'augmenter un peu la quantité de gélatine et de préparer le fraisier suffisamment à l'avance pour qu'il ait bien le temps de prendre au réfrigérateur.
5. Vous pouvez par exemple préparer la crème pâtissière la veille pour qu'elle ait la nuit pour refroidir, puis faire le montage le lendemain matin après la cuisson des disques de dacquoise pour une dégustation le soir.
6. Si vous n'aimez pas la pistache, vous pouvez bien sur réaliser ce fraisier avec une crème diplomate à la vanille.
7. Voilà, vous savez tout, vous n'avez plus qu'à vous lancer !
8. Montez les blancs en neige puis serrez-les avec le sucre semoule.
9. Quand ils sont bien fermes, ajoutez la purée de pistache puis les poudres délicatement avec une maryse.
10. Mettez l'appareil dans une poche à douille munie d'une douille lisse.
11. Pochez deux cercles de 23cm de diamètre environ sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé, puis enfournez à 180°C pendant une dizaine de minutes (un peu plus selon votre four, le biscuit doit être cuit mais moelleux).
12. Placez les feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide.
13. Mettez le lait et la crème avec la vanille dans une casserole et portez à ébullition.

14. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre puis avec la farine et la maïzena puis versez le liquide chaud dessus en mélangeant bien.
15. Remettez le tout dans la casserole et faites cuire quelques minutes en remuant constamment, jusqu'à obtenir une crème pâtissière assez épaisse.
16. Ajoutez ensuite la gélatine réhydratée et essorée et le beurre en petits morceaux, et mélangez bien pour avoir une crème homogène.
17. Incorporez ensuite le praliné et la purée de pistache, puis débarrassez la crème dans un plat à gratin et filmez-la au contact avant de la mettre au frais.
18. Ne préparez la crème diplomate qu'au moment du montage.
19. Montez la crème liquide en chantilly puis ajoutez la crème pâtissière à la pistache froide.
20. Placez la crème diplomate obtenue dans une poche à douille.
21. Déposez le cercle sur un carton doré ou un plat de service, puis placez du rhodoid à l'intérieur du cercle.
22. Triez les fraises pour récupérer les plus régulières et coupez-les en deux.
23. Disposez les demi-fraises à l'intérieur du cercle.
24. Redécoupez les disques de dacquoises pour qu'ils rentrent à l'intérieur du cercle garni de demi-fraises.
25. Déposez une dacquoise au fond du cercle, et recouvrez-la de crème diplomate.
26. Pochez également de la crème diplomate sur le pourtour du cercle et entre les fraises.
27. Découpez les fraises en petits cubes, et versez-les sur la crème diplomate.
28. Recouvrez à nouveau de crème, puis déposez le deuxième cercle de dacquoise.
29. Terminez avec le reste de crème puis lissez à hauteur du cercle.
30. Placez le fraisier au réfrigérateur pour plusieurs heures (voire une nuit).
31. Quand il est pris, et peu de temps avant de le servir, montez une chantilly avec la crème liquide, le mascarpone et le sucre glace puis placez-la dans une poche à douille munie d'une douille à saint-honoré (ou celle de votre choix) et pochez-la sur le fraisier en partant de l'intérieur.
32. Enfin, placez des fraises et des éclats de pistache autour de la chantilly, et dégustez !