

Fraisier comme un magnum à la pistache

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 25g de farine
- 20g de poudre de pistache
- 35g de sucre
- 1 cuillère à soupe de praliné pistache
- 20g de pistaches concassées
- 60g d'eau
- 30g de sucre
- 50g de lait entier
- 10g de crème fraîche épaisse
- 1 gousse de vanille
- 40g de praliné pistache
- 10g de sucre (1)
- 17g de jaunes d'œufs
- 6g de sucre ((2)
- 215g de crème liquide
- 30g de pistaches
- 250g d'inspiration fraise de Valrhona
- 80g de beurre de cacao
- 80g d'huile neutre

Préparation

1. Comme chaque année, Christophe Roussel a organisé un concours de pâtisserie pour amateurs.
2. Le thème de cette année était la revisite du fraisier, et voilà donc ma version, un entremets sous forme de magnum recouvert d'un glaçage inspiration fraise de Valrhona et parfumé à la pistache.
3. Bien sûr, vous pouvez adapter cette recette pour un fraisier plus classique dans la forme, c'est ce que j'ai fait avec les restes de cette recette (vous pourrez le voir à la fin de cette recette).
4. Ajoutez à l'aide d'une maryse la farine et la poudre de pistache tamisées, puis le praliné pistache.
5. Etalez la pâte sur 0,5mm d'épaisseur sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et saupoudrez de pistaches concassées.
6. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.
7. Mélangez l'eau et le sucre, puis ajoutez les fraises coupées en petits morceaux.
8. Faites compoter sur feu doux jusqu'à obtention d'une texture un peu épaisse.
9. Préparez la crème anglaise : mettez la gélatine dans un bol d'eau bien froide.
10. Portez à ébullition le lait, la crème épaisse, la gousse de vanille grattée et le sucre (1).
11. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre (2).
12. Versez dessus la moitié du lait bouillant en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
13. Faites cuire sur feu doux jusqu'à atteindre la température de 85°C.
14. Ajoutez la gélatine réhydratée et essorée et le praliné pistache, puis laissez la crème refroidir.
15. Battez la crème liquide bien froide jusqu'à obtenir une chantilly pas trop ferme.
16. Quand la crème anglaise est à 26°C, ajoutez une petite partie de la chantilly et incorporez-la en mélangeant vivement.
17. Ajoutez ensuite délicatement le reste de la chantilly, en faisant attention à ne pas faire retomber le mélange.

18. Déposez un peu de mousse dans le fond des moules.
19. Ajoutez des tranches de fraises fraîches, puis du confit de fraise et du praliné pistache.
20. Recouvrez avec de la mousse, et finissez avec un rectangle de génoise.
21. Placez au congélateur jusqu'à prise complète.
22. Faites fondre l'inspiration fraise et le beurre de cacao à 35°C, puis ajoutez l'huile neutre.
23. Quand le glaçage est à 28°C, démoulez les magnums fraisiers, et trempez-les dans le glaçage à deux reprises.
24. Décorez avec des morceaux de fraises et des pistaches.
25. Pour ceux qui voudraient réaliser un fraisier de forme classique, il vous suffit de disposer une bande de rhodoid autour d'un cercle, puis de déposer des demi-fraises tout autour.
26. Déposez ensuite un cercle de génoise, puis de la mousse, des fraises fraîches, de la mousse et à nouveau un disque de génoise.
27. Laissez prendre au réfrigérateur puis décorez à votre convenance !