

Fraisier au basilic

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 300g de fraises
- 15g de vinaigre balsamique blanc
- 20g de miel
- 2 œufs
- 60g de sucre
- 60g de farine
- 1 œuf
- 60g de sucre
- 35 de maïzena
- 125g de lait entier
- 120g de crème liquide entière
- 6g de feuilles de basilic
- 25g de beurre (1)
- 100g de beurre pommade (2)
- 150g de fraises
- 150g de crème liquide entière
- 20g de sucre glace

Préparation

1. Laissez le mélange macérer pendant quelques heures.
2. Gênoise : 2 œufs de sucre de farine Fouettez les œufs avec le sucre pendant quelques minutes jusqu'à obtention d'un mélange bien gonflé.
3. Ajoutez alors la farine tamisée à l'aide d'une maryse, versez la pâte dans un cercle de 20cm de diamètre et enfournez la génoise dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 15 minutes.
4. La génoise doit être bien dorée et gonflée.
5. Laissez refroidir.
6. Crème mousseline au basilic : 1 œuf de sucre 35 de maïzena de lait entier de crème liquide entière de feuilles de basilic de beurre (1) de beurre pommade (2) Faites chauffer le lait et la crème avec le basilic finement haché, puis filmez la casserole et laissez infuser pendant 30 minutes.
7. Ensuite, mixez le liquide et faites-le chauffer à nouveau.
8. Fouettez l'œuf avec le sucre et la maïzena.
9. Versez la moitié du liquide sur le mélange précédent, puis reversez le tout dans la casserole.
10. Faites épaissir la crème à feu moyen en fouettant constamment.
11. Hors du feu, ajoutez le beurre (1).
12. Laissez la crème revenir à température ambiante.
13. Quand elle a refroidi, fouettez-la en ajoutant petit à petit le beurre (2).
14. Fouettez pendant plusieurs minutes de façon à obtenir une crème bien lisse, gonflée et mousseuse.
15. Passez immédiatement au montage.
16. Montage : de fraises de crème liquide entière de sucre glace Coupez les fraises en deux, et disposez-les sur le pourtour recouvert de rhodoid.
17. Coupez la génoise en deux.
18. Egouttez les morceaux de fraises au basilic et balsamique blanc en conservant le jus.

19. Utilisez-le pour imbiber la génoise.
20. Placez la première moitié de la génoise au centre des fraises, en la recoupant un peu si nécessaire.
21. Recouvrez-la avec de la crème mousseline, puis ajoutez les fraises au basilic.
22. Recouvrez avec la crème (conservez-en un tout petit peu pour finir le montage).
23. Déposez la deuxième moitié de génoise, imbibée elle aussi, et terminez avec la fin de la crème.
24. Placez le fraisier au frais pour minimum 2 heures.
25. Ensuite, fouettez la crème avec le sucre glace pour obtenir une chantilly.
26. Démoulez le fraisier, pochez la chantilly dessus, décorez avec quelques feuilles de basilic, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com