

# Entremets fraises – rhubarbe

*Pour 8 personnes*

*Préparation : +/- 1h - Cuisson : 15 + 20 min*

*Réfrigération : 12 heures*

*Matériel spécifique :*

- 1 plaque allant au four
- 1 tamis ou passoire fine
- 1 robot ou fouet électrique
- 1 casserole
- papier sulfurisé
- 1 spatule
- 1 cercle à entremets ou 8 cercles de 8cm
- 1 moule en silicone à la taille du cercle



[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

*Ingrédients :*

*Pour le biscuit amandier :*

- 3 œufs
- 150g de sucre
- 150g de poudre d'amandes
- 75g de beurre mou
- 4 gouttes d'extrait d'amande amère

*Pour la compotée de rhubarbe :*

- 375g de rhubarbe (pelée)
- 150g de sucre
- 5 g de gélatine (2,5 feuilles)

*Pour la mousse aux fraises :*

- 300g de crème liquide (30% mat. grasse)
- 100g de sucre
- 300g de purée de fraises
- 8g de feuilles de gélatine (4 feuilles)

*Pour la décoration :*

- quelques fraises
- pâte d'amande
- Pailles d'or à la fraise
- déco au choix...

## Réalisation :

### **Pour la compotée de rhubarbe :**

- Verser le sucre sur les tronçons de rhubarbe et laisser mariner quelques heures, voire même une nuit.
- Passé ce temps, mettre à ramollir 10 min la gélatine dans de l'eau froide.
- Faire cuire la rhubarbe environ 15 min à feu doux. L'eau est alors évaporée et la rhubarbe se défait facilement à la fourchette.
- Ajouter la gélatine essorée dans la rhubarbe encore chaude. Bien mélanger.
- Verser dans un moule souple de diamètre inférieur à celui du cercle qui va être utilisé au montage.
- Laisser refroidir puis placer au congélateur.

### **Pour le biscuit amandier :**

- Préchauffer le four à 180°C th. 6.
- Blanchir les œufs avec le sucre. Le mélange doit doubler de volume et retomber en ruban.
- Ajouter la poudre d'amandes et l'extrait d'amande amère. Fouetter vivement.
- Incorporer le beurre mou. Bien mélanger.
- Verser dans un moule en silicone à la taille du cercle.
- Faire cuire environ 20 min.
- Laisser tiédir avant de démouler. Réserver.

[www.lesdelicesabelle.fr](http://www.lesdelicesabelle.fr)

### **Pour la mousse aux fraises :**

- Mixer les fraises lavées et séchées. Réserver 300g de purée de fraises.
- Placer les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau froide durant 10 min.
- Faire tiédir la moitié de la purée de fraises avec le sucre.
- Essorer la gélatine et l'incorporer hors du feu à la purée tiède.
- Ajouter ensuite la purée froide et bien mélanger.
- Laisser le mélange refroidir.
- Pendant ce temps, battre la crème froide pour obtenir une chantilly pas trop ferme.
- Incorporer délicatement la crème fouettée à la purée de fruits gélifiée froide en 3 fois à l'aide d'une spatule.

### **Montage :**

- Dans un cercle à pâtisserie, disposer le gâteau.
- Recouvrir d'une couche de mousse de fraises, puis déposer le palet gélifié de compotée de rhubarbe.
- Finir par le restant de mousse de fraises.
- Placer le gâteau au congélateur.
- Pour le déguster, le laisser décongeler au frigo.
- Décorer selon vos envies : de fraises, de pailles d'or, de pâte d'amande de couleur, ...

**Bon appétit !!**