

Fraise au sucre revisitée crème de Bresse, gingembre et citron vert

Par Julien Noray



Ingrédients

- 250 g de fraises marra des bois
- 20 g de sucre
- Jeunes pousses de basilic

Gelée yuzu :

- 10 cl d'eau minérale
- 4 cl de jus de yuzu
- 10 g de sucre semoule
- 1 feuille de gélatine

Coulis de fraises :

- 100 g de fraises
- 10 g de sucre semoule

Sablé breton au citron vert :

- 1 jaune d'œuf
- 38 g de sucre semoule
- 38 g de beurre pommade
- 50 g de farine tamisée
- Le zeste d'1/2 citron vert

Mousse Crème de Bresse :

- 100 g Crème de Bresse
- 30 g de mascarpone
- 30 g de sucre
- 50 g de crème liquide 30% mg
- Le zeste d'1/2 citron vert
- 3 cm de racine de gingembre frais
- 1 feuille de gélatine

Opaline et sucre tiré :

- 50 g de sirop de glucose
- 100 g d'isomalt
- Colorant rouge

Décor : fleurs comestibles et cress

Préparation

1) Préparer la gelée de yuzu : dans une casserole chauffer l'eau, le sucre et le jus de yuzu. Porter à 60°C. Réhydrater les feuilles de gélatine dans de l'eau froide et les incorporer à la préparation au yuzu. Couler sur quelques millimètres dans des assiettes creuses et bloquer au froid.

2) Préparer le sablé au citron vert : Fouetter le jaune d'œuf avec le sucre. Incorporer le beurre pommade, le zeste de citron, la levure, le sel (ne pas mettre au contact de la levure) et la farine tamisée. Mouler dans des cercles inox à une hauteur de 0.5 cm. Réserver au frais 20 minutes. Cuire 20 min à 170°C.

3) Préparer le coulis de fraises : mixer les fraises et passer au chinois étamine pour ôter les grains. Ajouter le sucre dans le jus de fraise et faire réduire à feu doux jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

4) Préparer la mousse mascarpone : Fouetter le mascarpone pour le détendre. En parallèle, monter 50 g de Crème de Bresse. Chauffer les 20 g restants et y râper le gingembre. Y ajouter le zeste de citron, le sucre et laisser infuser. Réhydrater la gélatine et l'incorporer à la Crème de Bresse chaude. Verser cette crème dans la crème montée en continuant de fouetter. Incorporer la crème gélifiée au gingembre et citron vert au mascarpone. Réserver au froid en poche à douille.

5) Préparer les fraises : les laver et les équeuter. Les couper en 4, sucrer et réserver au frais.

6) Préparer l'opaline : sur un silpat étaler finement le sirop de glucose et le faire sécher 7 minutes à 180 °C. Laisser refroidir et briser la tuile obtenue. Mixer finement. Sur un silpat, tamiser la poudre de glucose obtenue avec un pochoir circulaire. Enfourner 3 minutes à 180°C pour faire fondre le glucose. Laisser refroidir et décoller. Réaliser des trous avec une douille 8 mm chauffée.

7) Réaliser le sucre tiré : dans un saladier, mélanger l'isomalt et le colorant rouge. Faire fondre aux micro-ondes. Couler sur un silpat, ramener l'isomalt vers le centre de manière à former une boule. Satiner le sucre et tirer des fils d'environ 12 cm de long.

8) Dresser l'assiette : Disposer les quartiers de fraises sur la gelée. Intercaler des points de mousse mascarpone et des brisures de sablé au citron vert. Garnir les interstices de coulis. Déposer l'opaline et piquer les fils de sucre rouge. Décorer de quelques points de coulis, de poudre de sablé citron vert et de quelques fleurs comestibles et cress.