

**Entremets fraise-chocolat blanc**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/06/entremets-fraise-chocolat-blanc-p1110271-r.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands  
  
L'insert fraise :**  
**- 200 g de** [**fraises**](https://recettes.de/fraises)  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 1 càs de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- 2 feuilles de gélatine (4 g)**

**1 cercle de 16 cm de Ø, tapissé de papier film**

Faire tremper la gélatine dans de l'eau très froide.  
Laver et équeuter les fraises puis les couper en dés.  
Mettre dans une casserole les dés de fraises, le sucre et le jus de citron.  
Porter à ébullition, puis laisser frémir quelques minutes pour attendrir les fraises.  
Retirer du feu et ajouter la gélatine ramollie et bien essorée en remuant pour la dissoudre.  
Mixer le mélange et le passer dans le cercle à travers un tamis.  
Laisser refroidir puis déposer le cercle au congélateur.

**Le biscuit fraise :**  
**- 3 œufs**  
**- 80 g de sucre en poudre**  
**- 1 càs de l'insert fraise (1)**  
**- 75 g de farine**  
**- 3 càs de** [**confiture de fraise**](https://recettes.de/confiture-de-fraise) **pour le punchage**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson  
un cercle à pâtisserie de 22 cm de diamètre et 6 cm de hauteur, filmé sur une face  
et doublé de rhodoïd.**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://recettes.de/confiture-de-fraise)

J'ai tracé sur l'envers du papier cuisson un cercle de 22 cm de diamètre.  
[**Clarifier**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.  
Blanchir les jaunes d'œufs en les fouettant avec le reste du sucre.  
Ajouter la cuillerée d'insert fraise.  
Incorporer la farine à la spatule.  
Ajouter une cuillerée de blancs en neige en remuant pour assouplir la pâte.  
Ajouter le reste des blancs délicatement à la spatule.  
Dresser la pâte sur le papier cuisson en dépassant légèrement les limites du cercle.  
Enfourner pour 12 minutes environ.  
Laisser refroidir sur une grille.  
Découper le biscuit à la bonne taille à l'aide du cercle.  
Poser le cercle sur une plaque et y déposer le fond de biscuit.  
Faire chauffer la confiture de fraise pour la liquéfier et en badigeonner le biscuit à l'aide d'un pinceau.  
Réserver.

**La mousse de fraises :**  
**- 4 feuilles de gélatine (8g)**   
**-300 g de fraises (200 g + 100 g)**  
**- 50 g de sucre**  
**- 1 càs de jus de citron**  
**- 50 g de lait**  
**- 200 g de crème fleurette**

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau glacée.  
Laver et équeuter 200 g de fraises puis les couper en dés.  
Mettre dans une casserole les dés de fraises, le sucre et le jus de citron.  
Porter à ébullition, puis laisser frémir quelques minutes pour attendrir les fraises.  
Faire chauffer le lait et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
Verser le lait dans les fraises et mixer finement.  
Verser dans un saladier à travers un chinois et laisser tiédir.  
Monter la crème en la gardant mousseuse.  
Couper les fraises restantes en morceaux.  
Mélanger la pulpe de fraises gélatinée avec la crème montée et les morceaux de fraises.  
***Les morceaux de fraises sont restés gelés alors que les mousses étaient à bonne consistance.***  
***La prochaine fois, je les mettrai toutes dans la pulpe gélatinée.***  
Dresser immédiatement cette mousse sur le biscuit à l'intérieur du cercle.  
Démouler l'insert fraise congelé  et le poser au centre de la mousse en l'enfonçant légèrement.  
Remettre l'entremets au congélateur.

**La mousse chocolat blanc :  
2 feuilles de gélatine (4g)  
- 50 g de lait  
- 200 g de chocolat blanc  
- 200 g de crème fleurette bien froide**

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau glacée.  
Porter le lait à ébullition et y dissoudre la gélatine bien essorée.  
Ajouter immédiatement le chocolat (haché s'il n'est pas en pistoles).  
Remuer pour lisser la préparation, puis laisser tiédir.  
Monter la crème fraîche en la gardant mousseuse puis la mélanger délicatement au chocolat à peine tiède.  
Lorsque l'appareil est bien lisse, le verser sur la mousse de fraise congelée.  
Lisser le dessus et remettre au congélateur.

**Le glaçage blanc :**  
**- 4 feuilles de gélatine (8g)**  
**- 50 g d'eau**  
**- 50 g de sucre**  
**- 30 g de sirop de canne (2)**  
**- 200 g de crème liquide**  
**- 200 g de chocolat blanc**

Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau glacée.  
Mettre dans une casserole, l'eau, le sucre, le sirop de canne **(2)** et la crème. Porter à ébullition.  
Retirer du feu et ajouter la gélatine bien essorée en remuant pour la dissoudre.  
Ajouter le chocolat blanc en pistole ou haché finement.  
Remuer pour lisser la préparation puis laisser tiédir.  
Dans la recette il est dit de laisser tiédir jusqu'à 27°C mais pour moi, c'était trop frais, j'ai eu beaucoup de mal   
à uniformiser mon glaçage qui avait tendance à figer immédiatement.  
Je referai un essai à 34°C.  
Démouler l'entremets sur un carton déposé sur un petit saladier.  
Répartir le glaçage sur l'entremets en le laissant couler sur les bords.  
Dès que le glaçage est figé, déposer l'Entremets fraise-chocolat blanc sur le plat de service  
et le mettre au frais pour le laisser décongeler pendant environ 6 heures.  
Moi je l'ai remis au congélateur et je l'ai sorti le lendemain matin très tôt.