 **Un fraisier pour Tess**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Biscuit rose au pralines :**   
**-  2 œufs** **- 50 g de sucre en poudre**   
**- 140 g de pralines en poudre**   
**- 130 g de farine**   
**Crémeux citron :  
- 200 g de** [**lemon-curd**](http://www.croquantfondant.com/article-lemon-curd-71052024.html)   
**- 250 g de mascarpone**   
**- 250 g de fromage blanc bien égoutté**  
**- 200 g de crème fleurette**   
**- 60 g de sucre**   
**- 5 g de gélatine (2,5 feuilles)**   
**- 2 càs de jus de citron**  
**Garniture :**   
**- Fraises Gariguettes (env 500g)**   
**- poudre de pralines roses  
- grains de café en chocolat blanc   
  
1 moule à manqué beurré de 24 cm de diamètre - 1 cercle à pâtisserie de 22 cm doublé de rhodoïdPréchauffage du four à 170°C** (chaleur tournante)

* Commencer par préparer le **lemon-curd** suivant la recette [**ici**](http://www.croquantfondant.com/article-lemon-curd-71052024.html) et en peser 200 g.
* Mettre le fromage blanc à égoutter puis en peser 250 g.
* Réduire les pralines en poudre fine et en peser 140g.

**Le biscuit rose aux pralines :**

* Travailler au fouet les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
* Incorporer la farine et la poudre de pralines et bien mélanger.
* Verser la préparation dans le moule.
* Enfourner pour 15 minutes.
* Laisser tiédir quelques minutes puis démouler et laisser refroidir sur une grille.
* Lorsque le biscuit est froid, le tailler à la bonne dimension en s'aidant du cercle.
* Le déposer sur le plat de service au fond du cercle à pâtisserie.

**Le crémeux au citron :**

* Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.
* Fouetter la crème en Chantilly et la réserver au frais.
* Mettre dans un saladier le mascarpone, le fromage blanc, le lemon-curd et le sucre et travailler au fouet jusqu'à obtention d'une crème lisse.
* Faire chauffer le jus de citron et y dissoudre la gélatine bien essorée avant de l'incorporer à l'appareil précédent.
* Incorporer délicatement à la spatule la crème fouettée.

**Le montage du gâteau :**

* Rincer rapidement les fraises et les équeuter.
* Choisir des fraises de taille identique, les couper en deux et les appliquer sur tout le pourtour du cercle (face coupée contre le rhodoïd).
* Verser la moitié du crémeux au citron.
* Couper le reste de fraises en dés et en garnir toute la surface de la crème.
* Recouvrir avec le reste de crémeux et égaliser la surface.
* Couvrir le gâteau et le mettre au frais pendant plusieurs heures.
* Lorsque le gâteau est bien ferme. Retirer délicatement le cercle et le rhodoïd.