 **Fraises en robe à pois**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/06/Fraises-en-robe-%C3%A0-pois-DSCN8414.jpg) **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**Les pois :  
- 1 œuf**  
**- 25 g de sucre en poudre**  
**- 25 g de farine**  
**- 1 càs de coulis de fraise**  
**- colorant rouge**  
**Les 2 gâteaux :  
- 2 x 4 œufs**  
**- 2 x 100 g de sucre en poudre**  
**- 2 x 100 g de farine**  
**- 2 x 1,5 càc de levure chimique**  
**- 2 x 25 g de beurre**  
**- 2 x 1 càc de vanille en poudre**  
**Sirop à la fraise :  
- 150 g d'eau**  
**- 150 g de sucre**  
**- 3 càs de sirop de fraise  
La mousse de fraises :  
- 750 g de mascarpone**  
**- 100 g de sucre glace**  
**- 450 ml de crème fleurette**  
**- 750 g de fraises**

**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Un moule à manqué de 26 cm de diamètre beurré ou tapissé de papier cuisson**  
**Un cercle à pâtisserie de 26 cm de diamètre sur 8 cm de hauteur doublé de rhodoïd dépassant de 2 cm environ.**  
**Préchauffage du four à 190°C (Chaleur tournante)**

**Les pois :**  
Mélanger au fouet l'œuf et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.  
Ajouter la farine, le coulis et quelques gouttes de colorant rouge.  
Bien mélanger et rajouter un peu de colorant si besoin pour obtenir la couleur désirée.  
Verser la pâte dans une poche munie d'une douille fine (la pâte est fluide et va s'étaler)  
Déposer les points de couleur sur la plaque du four (il m'en est resté un peu).   
Mettre la plaque au congélateur pendant au-moins 30 minutes pour que les pois durcissent.  
**Le gâteau rond :**Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.  
Fouetter les œufs avec le sucre assez longtemps pour que le mélange triple de volume.  
Ajouter la farine et la levure, la vanille et le beurre fondu.   
Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.  
Verser dans le moule.  
J'ai versé par dessus en filet la pâte rose qui restait.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser tiédir avant de démouler sur une grille et de laisser refroidir.  
Partager le gâteau en deux abaisses.  
**Le gâteau pour les pois :**Préparer la pâte de la même façon.  
La faire couler sur les pois congelés en remuant la plaque pour bien étaler la pâte uniformément sans abimer les pois.  
Glisser la plaque au four pour 10 minutes.  
Laisser refroidir sur le papier puis couper des bandes de la hauteur du cercle.  
**Le sirop à la fraise :**Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à ébullition.  
Remuer et laisser refroidir.  
Ajouter le sirop de fraise et mélanger.  
**La mousse de fraises :**Mixer finement 350 g de fraises.  
Réserver quelques jolies fraises qui serviront pour la décoration finale et couper les autres en dés.  
Monter la crème très froide au fouet ([**texture mousse à raser**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)).  
Travailler au fouet le mascarpone avec le sucre glace pour obtenir une crème lisse.  
Ajouter les fraises mixées et fouetter pour bien les mélanger.  
Ajouter à la spatule les fraises en dés.  
Incorporer enfin délicatement la crème montée.  
**Le gâteau :**Tapisser le tour du cercle de bandes de gâteau en mettant la face à pois contre le rhodoïd.  
Déposer au fond du cercle un disque de gâteau rond en ajustant le diamètre au préalable.  
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le biscuit du fond et du tour avec le sirop, à l'aide d'un pinceau.  
Remplir de mousse de fraises jusqu'aux ¾ du biscuit à pois.  
Déposer le second disque de biscuit (après l'avoir ajusté) et le [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop.  
Verser la mousse de fraise jusqu'au ras du rhodoïd.  
Lisser à la spatule.  
Couvrir le gâteau et le mettre au frais jusqu'au lendemain.  
Le jour du repas, faire glisser l'entremets sur le plat de service. Retirer délicatement le cercle puis le rhodoïd.  
Décorer suivant l'envie de fraises, feuilles de menthe et sucre rose.  
Servir bien frais.