 **Entremets nuage aux fraises**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/06/entremets-nuage-aux-fraises-p1180053-r.jpg) **Pour 10 Croquants-Gourmands**

### ****Le biscuit financier : - 130 g de beurre**** ****- 4**** [blancs d'œufs](https://recettes.de/blanc-d-oeuf) ****- 110 g d'****[amandes](https://recettes.de/amande) ****en poudre**** ****- 70 g de farine**** ****- 150 g de sucre extra fin****

**1 cercle beurré ou 1 moule en silicone de 24 cm de Ø**  
**2 cercles beurrés de 8 cm de Ø** (facultatif) **Préchauffage du four à 180°C[Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer et le laisser tiédir.  
Mélanger les amandes en poudre avec la farine et le sucre extra fin.  
Battre les blancs d'œufs au fouet à vitesse lente, juste pour les faire mousser.  
Incorporer petit à petit, toujours en fouettant, le mélange de poudre, jusqu'à ce que la préparation soit lisse.  
Incorporer alors le beurre fondu toujours en fouettant doucement.  
Verser la pâte dans le moule (j'en ai prélevé un peu pour mettre dans les petits cercles).  
Enfourner pour 18 minutes  (11 minutes pour les individuels).  
Laisser refroidir avant de démouler délicatement.

### ****La mousse à la fraise :**** Pour aller plus vite, je l'ai préparée avec de la purée de fraise déjà légèrement sucrée mais je vous indique comment faire avec des fraises fraîches.

**- 3 feuilles de** [**gélatine**](https://recettes.de/gelatine) **(6g)   
- 330 g de crème fleurette très froide**  
**- 400 g de** [**purée de fraises**](https://recettes.de/puree-de-fraises)  
**- 50 g de sucre**  
**ou 340 g de** [**fraises**](https://recettes.de/fraises) **+ 100 g de sucre**  
**- 30 g de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **(1petit citron)**

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau très froide.  
Monter la crème en chantilly et la réserver au frais.  
Faire chauffer le jus de citron et y diluer la gélatine bien essorée.  
Mélanger avec la purée de fraises.  
Incorporer peu à peu la purée de fraises à la chantilly en mélangeant délicatement avec une spatule.

à partir de fraises fraîches :  
Mixer finement les fraises avec le jus de citron.  
Faire chauffer le coulis dans une casserole avec le sucre pour le faire fondre.  
Lorsque le mélange est bien chaud, retirer du feu et y faire fondre la gélatine bien essorée.  
Laisser refroidir (sans figer) puis mélanger à la crème fouettée.

**Le montage :**

**1 cercle de 24 cm de Ø et éventuellement 2 cercles de 8 cm de Ø**  
**fermés sur le fond par un papier film, chemisés de rhodoïd et posés sur une plaque**

Déposer le (les) biscuit à l'intérieur du cercle.  
Couler la mousse sur le dessus en essayant de la faire pénétrer sur tout le pourtour.  
Taper la plaque sur le plan de travail pour bien égaliser la surface de la mousse.  
Déposer la plaque au congélateur pour que l'entremets durcisse.

### ****Le nappage fraise :** *Il peut se préparer à l'avance, il suffira de le réchauffer au moment de l'utilisation.***

**- 200 g de** [**glaçage neutre**](http://croquantfondantgourmand.com/glacage-neutre-de-christophe-felder/)  
**- 2 feuilles (4 g) de** [**gélatine**](https://recettes.de/gelatine)  
**- 100 g de** [**purée de fraise**](https://recettes.de/puree-de-fraises)  
**- 75 g de crème liquide  
- quelques gouttes de colorant rouge (1)**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau très froide.  
Faire chauffer le [**glaçage neutre**](http://croquantfondantgourmand.com/glacage-neutre-de-christophe-felder/) et y faire fondre la gélatine bien essorée.  
Attendre que la température descende à 70°C.  
Pendant ce temps, porter la crème à ébullition et la mélanger dans la purée de fraise.  
Lorsque le glaçage est à bonne température, le verser dans la purée de fraise  
tout en mélangeant avec le mixeur plongeant maintenu bien au fond du récipient.  
J'ai rajouté quelques gouttes de colorant rouge pour renforcer la couleur **(1)**.  
Laisser tiédir jusqu'à ce que la température soit à 34°C.

### La finition : **-** [Fraises](https://recettes.de/fraises) ****- Feuilles de**** [menthe](https://recettes.de/menthe)

Lorsque le nappage arrive à la bonne température, sortir l'entremets du congélateur et le démouler. Le placer sur un petit saladier posé sur un plat.  
L'arroser immédiatement avec le nappage pour le couvrir entièrement.  
Lorsque le nappage a fini de couler, déposer délicatement le gâteau sur le plat de service.  
Entreposer au frais le temps que le nappage soit pris.  
Décorer à l'envie de fraises et de menthe.  
Garder au frais jusqu'au moment du service.