

Entremet fraise-rhubarbe

Pour 8 personnes

Génoise

2 œufs

60g de sucre

60g de farine

1 fève tonka

Insert fraise

300g+80 de fraise (lavées et équeutées)

25g de sucre

1/2 citron

2 feuilles de gélatine

Crèmeux vanille

37g de lait demi écrémé

50g de crème liquide entière

1 gousse de vanille

1jaune d'œuf

1 cuil à café de sucre

43g de chocolat blanc

1/2 feuille de gélatine (1g)

Mousse à la rhubarbe

400g de rhubarbe épluchée

1/2 citron

2 cuil à soupe de sucre

4 feuilles de gélatines

350ml crème liquide entière bien froide

1 cuil à soupe de sucre glace

Glaçage

50g de [nappage neutre](#)

Colorant rose

3 feuilles de gélatine

100g de crème liquide

40g de poudre de lait

50g d'eau

200g de sucre en poudre

65g de miel liquide

Matériel : cadre de 20cm de côté et 1cm de haut, cadre de 22cm de côté et 4cm de haut, thermomètre de cuisson.

Glaçage: Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer la crème liquide et la poudre de lait au bain-marie. Dans une autre casserole faites cuire l'eau, le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange atteigne 110°C. Ajoutez alors la crème chaude puis la gélatine essorée et enfin le nappage neutre et le colorant en poudre pour obtenir la couleur désirée. Lissez le mélange au mixeur plongeant en veillant à ne pas incorporer de bulles d'air. Filtrez le glaçage, filmez-le au contact et réservez, le glaçage va « prendre », il suffira de le réchauffer avant de le poser.

Génoise: Râpez la fève tonka et mélangez-la à la farine.

Préchauffez le four à 180°C, posez un cadre de 20cm de côté sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.

Fouettez les œufs à vitesse rapide en incorporant le sucre en trois fois. Fouettez jusqu'à ce que le mélange devienne très clair, mousseux et double de volume.

Incorporez la farine délicatement en deux fois puis, quand la pâte est homogène versez-la dans le cadre carré et enfournez à 180°C pendant 15 minutes. Laissez refroidir et décadrez la génoise.

Insert fraise: Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Coupez les 300g de fraises en morceaux puis mettez-les dans une casserole avec le sucre et les jus de citron. Mélangez et portez à ébullition, mixez les fraises puis incorporez les feuilles de gélatine préalablement essorées. Réservez.

Coupez les 80g de fraises restantes.

Reprenez le cadre utilisé pour cuire la génoise, posez-le sur une plaque et chemisez-le de film alimentaire puis versez-y la compote de fraise, ajoutez les morceaux de fraises et laissez refroidir avant de placez le tout au congélateur.

Le crémeux vanille: Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide et coupez le chocolat en morceaux.

Préparez une crème pâtissière: Faites bouillir le lait et la crème, ajoutez les graines et la gousse de vanille, laissez infuser 10 minutes à couvert.

Blanchissez le jaune d'œuf avec le sucre, retirez la gousse de la casserole et versez le mélange lait-crème sur celui œuf-sucre. Mélangez et reversez le tout dans la casserole, faites chauffer tout en mélangeant avec une cuillère en bois jusqu'à 83°C (la crème doit napper la cuillère). Coupez le feu et incorporez la gélatine essorée puis versez immédiatement la crème sur le chocolat blanc.

Laissez le mélange épaissir un peu au frais avant de le couler dans le cadre sur l'insert fraise. Laissez prendre au congel.

Mousse à la rhubarbe : Plongez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Coupez les tiges de rhubarbe en tronçon, faites les cuire avec le sucre et le jus de citron, jusqu'à la formation d'une compote. Mixez-la et incorporez la gélatine essorée, remuez bien pour la dissoudre et laissez refroidir.

Fouettez la crème entière bien froide avec le sucre glace pour obtenir une chantilly.

Prélevez 350g de compote de rhubarbe et incorporez-la délicatement à la chantilly en plusieurs fois jusqu'à l'obtention d'une mousse homogène.

Montage : Posez un cadre de 22cm de côté et de 4 cm de haut sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Déposez le carré de génoise au centre du cadre, répartissez la moitié de la mousse rhubarbe sur et autour de la génoise. Démoulez l'ensemble d'insert fraise et vanille, posez le sur la mousse en enfoncez le légèrement. Répartissez le reste de mousse dans le cadre, lissez-la puis placez le tout au congélateur pendant au moins 3 heures.

Finition : Réchauffez le glaçage au bain mari jusqu'à 45-50°C.

Sortez l'entremet du congélateur et démoulez-le. Posez-le sur une grille elle-même posée sur un plat creux de façon à pouvoir récupérer le surplus de glaçage. Versez le glaçage sur l'entremet en tentant de bien le répartir. Au besoin passez une deuxième couche avec ce que vous aurez récupéré dans le plat creux et placez au frigo pendant 6 heures pour que le glaçage prenne et que le gâteau décongèle.

Décorez votre gâteau comme il vous plaira et régalez vous.