

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Guimauve Fondante aux fraises Tagada



Mousse Tagada :

250g de lait
70g de fraises Tagada (28 fraises)
3 jaunes d'oeufs
20g de sucre
25 cl de crème liquide entière très froide
2g d'agar-agar
2 cs de sirop de fraises
1 goutte de colorant rouge
25g de fraises Tagada (10 fraises)

Guimauve :

2g d'agar-agar
180g de sucre
2 blancs d'oeufs
40g de sirop de fraise

Sirop :

50g sucre
50g eau
2 cs sirop de fraises

Sponge cake :

20g de beurre
70g de sucre

85g de sucre
2 oeufs
1 cs de lait
60g de farine

Réalisation :

1/ Préparer le sponge cake. Préchauffer le four à 180°C. Faire fondre le beurre. Mélanger le sucre, les oeufs et le lait, puis chauffer au bain-marie à 40°C. Battre au fouet électrique jusqu'à complet refroidissement. Ajouter délicatement la farine, puis le beurre fondu froid. Poser le moule à génoise sur la plaque du four, y verser la pâte et cuire 20 min. Démouler froid.

2/ Mousse Tagada : Faire chauffer le lait avec l'agar-agar et laisser bouillir quelques minutes. Couper les fraises Tagada en deux et les faire dissoudre dans le lait chaud. Mélanger le sucre et les jaunes d'oeufs, verser dans le lait au fraises et cuire en crème anglaise jusqu'à 85°C. Laisser refroidir.

Prélever 5 cuillères à soupe de cette crème, en garnir un disque à relief (Demarle). Placer au congélateur quelques minutes.

Monter la crème en chantilly puis l'incorporer délicatement à la crème anglaise. Placer le cercle inox sur le disque à relief et le garnir de mousse. Parsemer du reste des fraises coupées en morceaux et congeler 30 min.

3/ Guimauve : Mélanger le sucre avec les blancs d'oeufs. Cuire jusqu'à 50°C au bain-marie. Retirer du feu et battre au fouet électrique jusqu'à complet refroidissement. Faire tiédir le sirop de fraises avec l'agar-agar puis l'ajouter. Recouvrir la mousse Tagada.

4/ Préparer le sirop pour imbiber le biscuit. Faire bouillir le sucre et l'eau, puis ajouter le sirop. Imbiber le sponge cake, puis le poser sur la guimauve. Placer au congélateur 5 heures, puis démouler 1h avant de servir bien frais.

Ce gâteau est fait sur la base d'un montage à l'envers avec le disque à relief Guy Demarle, mais vous pouvez le faire sans en inversant le montage. Commencez par le biscuit et finissez par la mousse.