

Croûte de Fraises au Mascarpone et Crème Pâtissière

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BISCUIT(S) BOUDOIR	200g
- BEURRE	125g
- FRAISES	250g + qq.
- MASCARPONE	400g
- GÉLATINE	2 feuilles
- CRÈME FRAÎCHE	250g
- SUCRE IMPALPABLE (OU GLACE)	1 c à soupe
- LAIT	500 ml
- SUCRE SEMOULE	60g
- PUDDING VANILLE (POUDRE)	1 sachet
- BILLES DE SUCRE (DÉCO)	

Recette:

- Placez du papier sulfurisé au fond de votre moule à manquer.
- Collez (au beurre) sur les bords du moule à manquer des feuilles plastifiées qui faciliteront le démoulage.
- Réduisez en poudre les boudoirs à l'aide du robot Monsieur Cuisine.
- Faites fondre le beurre doucement au micro-onde.
- Intégrez-le aux biscuits et formez la croûte de votre gâteau dans le moule à manquer sur le papier sulfurisé.
- Montez la crème en chantilly avec le sucre glace.
- Mouillez la feuille de gélatine dans 10 ml d'eau et laissez s'attendrir la feuille puis chauffez délicatement afin de la dissoudre (20 secondes au micro-onde).
- Equeutez les fraises et coupez-les en brunoise.
- Fouettez le mascarpone pour le détendre, ajoutez les feuilles de gélatine diluée puis incorporez délicatement la brunoise de fraises et la chantilly.
- Répartissez le tout dans le moule à manquer et égalisez. Réservez au frigo.
- Prélevez 7-8 c à soupe de lait froid et diluez-y la poudre de pudding.
- Chauffez le reste du lait et intégrez la poudre diluée en fouettant continuellement jusqu'à obtention d'une crème épaisse.
- Placez ce pudding dans un poche à douille et nappez le dessus de votre gâteau en formant de petits filaments.
- Décorez le demi-fraises et de billes de sucre.
- Réservez au frigo au moins 4 heures.
- Démoulez délicatement, lissez les bords et coupez en portions.

Remarque:

Repose au frigo: au moins 4 heures

