

Fraisier
Pour 10 assiettes



1. **CRÈME DIPLOMATE À LA VANILLE BOURBON**

200 g de **Crème Diplômée à froid ancel**
70 g de **Pâte de Vanille Bourbon avec grains Sébalcé**
500 g d'eau froide (10°C maximum)

Verser l'eau froide dans la cuve du batteur, ajouter la pâte de vanille Bourbon et la préparation pour crème diplomate à froid. À l'aide du fouet, mélanger 1 minute en première vitesse puis battre 4 minutes à grande vitesse. La crème doit être réalisée juste avant son utilisation.

2. **SPONGE CAKE À LA PISTACHE**

150 g d'œufs
75 g de farine
90 g de sucre
80 g de beurre fondu
25 g d'**Arôme et colorants - Pistache Sébalcé**

Mélanger l'ensemble des ingrédients. Débarrasser en siphon puis percer 2 cartouches de gaz. Cuire dans des gobelets cartonnés remplis à moitié pendant 1 minute au micro-ondes. Démouler à la sortie du micro-ondes puis réserver au frais.

3. **PISTACHE CHOUCHOU**

500 g de pistache
200 g de sucre
80 g d'eau
20 g de beurre

Torréfier les pistaches 15 minutes à 160°C en four ventilé.

Dans une casserole, cuire le sirop avec l'eau et le sucre à 121°C et incorporer les pistaches. Mélanger sur feu doux jusqu'à caramélisation des pistaches. Réserver dans un endroit sec à l'abri de l'humidité.

4. **GEL À LA FRAISE**

500 g de purée de fruits fraise
5,5 g d'agar-agar

Dans une casserole, faire bouillir la purée de fruits avec l'agar-agar puis disposer dans un plat et placer au froid 4 heures. Mixer le gel au robot coupe puis placer en poche sans douille.

5. **SORBET À LA FRAISE**

450 g d'eau
400 g de sucre semoule
120 g de glucose atomisé
2 g de stabilisateur
1000 g de purée de fraise

Faire bouillir l'eau. Ajouter le mélanger sucre semoule, glucose atomisé et stabilisateur. Porter l'ensemble à ébullition et verser sur la purée. Chinoiser. Refroidir rapidement à 3°C. Laisser maturer minimum 4 heures. Turbiner.

6. **MONTAGE & FINITION**

Remplir les moules silicone de crème diplomate à la vanille Bourbon. Surgeler, démouler puis réserver au congélateur.

Sur une assiette, disposer 3 quenelles de crème diplomate à la vanille Bourbon. Disposer des morceaux de sponge cake à la pistache par intermittence, puis des points de gel à la fraise et des pistaches chouchou. Finir avec des morceaux de fraises fraîches, herbes, fleurs et sorbet à la fraise.