

DACQUOISE FRAISE BASILIC

Pour 8 personnes

Fait par : BO

Le : septembre
2020

Source recette :
C Michalak – Le
fraisier moderne



<http://www.christophemichalak.com/recettes/>

1. DACQUOISE CITRON

(environ 3 plaques de 600 gr) 20 personnes

500 g de poudre d'amande brute

250 g de sucre glace

80 g de farine

650 g de blancs

500 g de sucre semoule

1 citron jaune

1 citron vert

1 – Meringue

Dans un saladier mélanger 2 blancs d'œufs.
Ajouter 1/3 du sucre, une pincée de fleur de sel
et une goutte de jus de citron jaune.

Commencer à monter les blancs au batteur.
Ajouter le 2ème tiers du sucre.

Continuer de monter.

Verser le rester du sucre.

Arrêter le robot, quand les blancs se relâchent,
remettre le batteur en route une dernière fois
plein pot.

2 – *Tant pour tant*

Mélanger du sucre glace, de la poudre
d'amande et de la farine. (Mêmes quantités ->
tant pour tant)

Zester 2 citrons verts. Mélanger.

Mélanger les poudres et la meringue
délicatement.

Verser la dacquoise dans une poche à douille.
Beurrer un emporte-pièce carré à l'aide d'un
pinceau.

Ajouter un peu de sucre semoule sur les bords
de l'emporte-pièce. (Débarrasser le surplus)

Dresser l'appareil à dacquoise dans l'emporte-
pièce en bandes à l'aide de la poche à douille
(Complètement)

Enfourner à 200°C.

Démouler. Réserver au congélateur.

Mettre les pignons à griller au four.

Réserver les pignons au congélateur.

2. CREME CHANTILLY BASILIC

300 g de crème bouillie

1 botte de basilic

100 g de mascarpone

20 g sucre

La veille

Faire une huile avec 30 feuilles de basilic
Faire chauffer la crème puis laisser infuser les
feuilles et queues de basilic restantes au frais
pendant une nuit.

Passer l'infusion, mixer, et ajouter le
mascarpone.

Ajouter une pincée de sucre et une pincée de
sel.

Monter la crème au robot et ajouter délicatement
l'huile de basilic. **Très instable.**

Verser la chantilly dans une poche à douille.

Réserver au réfrigérateur.

3. CONFIT DE FRAISES

250 g de purée de fraises surgelée

40 g de cassonade

2 g de pectine NH

Verser la purée de fraises dans une russe avec
le mélange sucre et pectine.

Mélanger, porter le tout à ébullition. Arrêter.

Coulis le confit sur un papier sulfurisé.

Filmer au contact.

Réserver au congélateur pendant une dizaine
de minutes environ.

4. FINITION – MONTAGE

150 gr de fraises (Gariguettes ou Mara des bois,
Charlotte)

100 gr de fraise des bois

50 gr de gelée de fraises.

50 gr de Pignons torréfiés

Pm petites feuilles de basilic

80 gr d'écorces de citron confit

Laver, équeuter, couper les fraises

Couper très finement des lamelles d'écorces de
citron.

Disposer sur la dacquoise une épaisse couche
de confit de fraises.

Disposer harmonieusement à la poche la
Chantilly. Ajouter par-dessus les fraises et
quelques fraises des bois.

Ajouter les pignons de pins sur la chantilly.

Ajouter les fines lamelles de citron jaune.

Terminer avec des feuilles de basilic et gelée de
fraises.