

Biscuit succès aux amandes, vanille-mascarpone et fraises Label Rouge

12 personnes | Préparation : 40 min | Cuisson : 35 min

Ingrédients :

Pour le biscuit succès aux amandes
•100g d’amandes en poudre
•100g de sucre glace
•20g de fécule (de mais ou pommes de terre)
•120g de blancs d’oeuf

•30g de sucre semoule

Pour la crème à la vanille et mascarpone
•250g de mascarpone
•340g de crème liquide entière
•90g de sucre
•3 jaunes
•38g d'eau
•6g de gélatine
•1 gousse de vanille

Montage
•600g de fraises lavées et séchées, sucre glace

Préparation :

Étape 1
Préparez le biscuit. Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, le sucre glace et la fécule. Montez les blancs en neige, en ajoutant le sucre semoule vers la fin, pour les serrer. Incorporez les poudres, en mélangeant délicatement de bas en haut : le mélange ne doit pas être homogène, vous risquerez de faire retomber les blancs en mélangeant trop. Transférez dans une poche à douille avec douille lisse, de petit diamètre et dressez 2 ronds de 22cm de diamètre. Enfournez les deux plaques dans un four préchauffé à 150°C, à chaleur tournante, pendant environ 20 à 25 minutes. A la sortie du four, décollez les biscuits et couvrez-les pour qu'ils ne sèchent pas.

Étape 2
Pour la crème, mettez les feuilles de gélatine dans un bol d'eau bien froide pour les ramollir. Fendez en deux la vanille et grattez les graines, puis ajoutez-les à la crème et montez en chantilly. Réservez au frigo.

Étape 3
Dans une petite casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre jusqu'à 115°C (il vous faudra 10 minutes environ). Retirez du feu, ajoutez la gélatine bien égouttée. Dans un saladier, versez le sirop chaud sur les jaunes d'oeufs en mélangeant avec le batteur électrique, à pleine vitesse. Une fois la préparation refroidie, ajoutez le mascarpone et fouettez à l'aide d'un fouet. Ajoutez ensuite la crème chantilly et mélangez délicatement, avec une spatule.

Étape 4
Faire le montage. Coupez une dizaine de fraises en deux, gardez-en quelques une pour la décoration, puis coupez le reste en petits dés. Déposez un premier disque de biscuit dans un cercle posé sur le plat de service. Tapissez-le avec du rhodoïd ou du papier sulfurisé. Disposez le fraises coupées en deux tout autour du cercle. Versez moitié de la crème, ajoutez les dés de fraises, puis terminez avec la crème restante. Recouvrez le tout avec le deuxième disque et effectuer une petite

pression. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 4 heures. Avant de servir, décerclez, ôtez le papier sulfurisé, saupoudrez de sucre glace et décorez avec les fraises.

Conseil(s) : Préparer la veille pour le lendemain. min