

Maingaux rennais, Fraises Label Rouge, au poivre long

6 personnes | Préparation : 20 min | Cuisson : 15 min

Ingrédients :

Maingaux :
1 l de crème fleurette,
30 gouttes de présure,
150 g de blanc d'œuf,
20 g de sucre glace.

Fraises Label Rouge :
500 g fraises Charlotte Label Rouge.
100 g de sucre en poudre,
50 g de farine,
50 g de beurre,
50 g de pistaches concassées,
40 g de sucre cristallisé,
¼ de cuillérée à café de curry,
1 trait de Tabasco,

Préparation :

1/ Préparation du maingaux :
Mettre la crème fleurette dans le bol du batteur froid. Ajouter la présure et monter comme une chantilly sans attendre. Ne pas battre trop ferme.
Dans un autre bol monter les blancs en neige. Les sucrer en fin de parcours avec le sucre glace.
Mélanger les deux appareils ensemble.
Disposer une étamine suffisamment grande dans un égouttoir ou si vous préférez en faisselles de forme rondes ou rectangulaires individuelles. Verser dessus l'appareil obtenu et l'envelopper dans l'étamine. Mettre au frais au moins une à trois heures avant de servir.

2/ Préparation des fraises Charlotte Label Rouge :
Chauffer 10cl d'eau et 100 g de sucre en poudre, jusqu'à ébullition, faire infuser un chaton de poivre long. Laisser refroidir.
Laver, égoutter, puis équeuter les fraises Charlotte Label Rouge.

3/ Service :
Prélever trois quenelles de maingaux et les dresser sur assiette (ou une faisselle démoulée de l'étamine). Tailler les fraises, et les disposer harmonieusement sur chaque part de maingaux.
Enduire les morceaux de sirop parfumé, à l'aide d'un pinceau.
C'est prêt !

Conseil(s) : Si vous souhaitez ajouter un peu de « peps » à l'ensemble, saupoudrer de miettes croustillantes de pistaches pimentées: Mélanger la farine les pistaches et le sucre, le curry Disposer en couronne sur le plan de travail. Au centre du puits, mettre le beurr min