

Fraisier chocolat praliné



Pour 16 personnes

Pour le crémeux chocolat praliné :

- 150 g de chocolat au lait
- 120 g de praliné
- 560 g (160g + 400g) de crème fraîche liquide entière froide
- 6g de gélatine

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.

Hacher le chocolat et le faire fondre au bain-marie.

Ajouter le praliné et mélanger.

Dans une casserole, porter 160 g de crème fraîche liquide à ébullition. Verser lentement un tiers du mélange bouillant sur le chocolat fondu.

Ajouter la gélatine essorée et bien mélanger.

A l'aide d'une maryse, mélanger énergiquement en décrivant de petits cercles pour créer un noyau" élastique et brillant. Incorporer alors le deuxième tiers, mélanger selon le même procédé, puis incorporer le troisième tiers selon la même méthode.

Ajouter les 400 g de crème froide montée en chantilly.

Réserver au réfrigérateur.

Pour la génoise poids plume :

- 3 œufs
- 100 g de sucre
- 100 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

Préchauffer le four à 180°C.

Séparer les blancs des jaunes, mélanger la levure à la farine. Dans le bol du robot, placez les blancs d'œufs et montez-les en neige. Quand ils commencent à bien mousser ajoutez le sucre et fouetter jusqu'à l'obtention d'une meringue brillante et ferme. Ajouter aussitôt les jaunes d'œufs puis la farine.

Verser la pâte dans le cercle pâtissier de 26 cm et mettre au four 30 minutes à 180°C (th.6). Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Une fois bien froide, découper la génoise en 2 dans la hauteur.

Pour le montage :

Pour le montage, laver et couper 500g de fraises.

Disposer le 1^{er} cercle de génoise dans le fond du plat.

Après avoir placé le cercle autour de la génoise, mettre 1/2 de crémeux chocolat praliné sur la génoise. Répartir les fraises coupées et recouvrir uniformément d'1/2 de crémeux. Ajouter le 2^{ème} cercle de génoise. Bien appuyer pour chasser l'air. Filmer le tout et mettre au frais.

Mettre le restant de crémeux mousseline dans la poche à douille et conserver au frais.

Après plusieurs heures de refroidissement, sortir le gâteau et le décercler le gâteau.

Couvrir entièrement le dessus du gâteau le crémeux à l'aide d'une spatule et décorer selon votre goût.