



Le fraigat

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Je vous présente mon gâteau sorti de vision-plaisir. A vous de voir si cela vous tente.

Ingrédients:

Dacquoise amande :

- 6 blancs d'œufs
- 50g de sucre en poudre
- 75g de sucre glace
- 125g de poudre d'amande
- 60g de maïzena
- 20g de beurre

Mousse fraises :

- 250g de purée de fraises
- 200g de fraises Française (merci pour eux)
- 30g de jus de citron
- 6 feuilles de gélatine



Recette de www.vision-plaisir.fr

- 300g de meringue italienne
- 250g de crème fouettée

Sirop pour le biscuit :

- 250g d'eau
- 380g de sucre en poudre

Divers :

- 150g de nougat concassé
- menthe
- nappage à entremet ou gelée neutre (80g de glucose et 100g de nappage blond)
-



Réalisation:

Il faut en premier temps réaliser une **dacquoise aux amandes**. Tout en premier, **griller au four la poudre d'amande**. Laisser refroidir avant l'utilisation. Monter les blancs d'œufs au batteur avec le sucre en poudre. **Tamiser** ensemble la poudre d'amande, la poudre d'amande, **la féculé** de pomme de terre ou maïzena et le sucre glace. Incorporer ce mélange aux blancs en neige. Mélanger délicatement pour ne pas faire **retomber les blancs**. Ajouter le beurre fondu. Dresser deux disques de biscuit à l'aide d'une poche à douille et une **douille**



Recette de www.vision-plaisir.fr

unie (diamètre 1,5 cm). Cuire au four chaud 180 °C pendant 18 à 20 minutes.

Réaliser un petit sirop neutre. Il servira pour imbiber le biscuit. Avant de réaliser votre **mousse fraise**, il est recommandé de préparer vos biscuits d'une taille inférieure au cercle en inox. Préparer aussi **vos fraises**, que vous coupez en lamelles ou en petits dés.



La mousse aux fraises et nougat concassé : Laver et rendre en purée les 250 g de fraises. Mettre à tremper les **feuilles de gélatine** dans de l'eau bien froide. Mettre le sucre dans une casserole avec l'eau et cuire à 121 °C. Verser ce sucre cuit sur les blancs en neige. Battre jusqu'à refroidissement complet (meringue italienne). **Chauffer la purée de fraise à 75 °C** avec le jus de citron. Ajouter la gélatine bien **pressée** dans la casserole. Mélanger et laisser refroidir entre 15 à 18 °C. Pendant ce temps, **monter** au batteur la **crème liquide** bien froide. Quand votre purée est à bonne température, ajouter la **meringue italienne** puis la crème fouettée. Les deux ingrédients s'incorporent à la



spatule mais si vous **maîtrisez** l'incorporation des crèmes, vous pouvez réaliser cette tâche avec un fouet. Ajouter à la fin les brisures de nougat.

Montage:

Disque de biscuit dacquoise au fond du cercle inox. Imbiber le biscuit du sirop neutre. Ajouter la crème jusqu'à le tiers du cercle inox. Parsemer de fraises émincées et du nougat concassé. **Disposer le deuxième disque** de biscuit en réalisant une légère pression. Ajouter le reste de **fraises** émincées puis imbiber à nouveau le biscuit. Ajouter la mousse jusqu'à 2 cm du bord du cercle. Ajouter le reste de fraises et de nougat concassé. Verser le reste de mousse. Lisser votre gâteau à l'aide **d'une spatule inox**. Laisser au réfrigérateur 6 heures avant sa dégustation. Au bout de deux heures, mettre dessus une gelée neutre. Cette gelée neutre se réalise avec du nappage blond et du glucose. Vous pouvez la réaliser avec de la **gelée de groseille** et un peu de glucose. Pour que cette gelée soit homogène, il faut mélanger et porter à ébullition les deux composants. Verser dans un récipient et mettre un film alimentaire dessus et laisser refroidir au réfrigérateur pendant **3 heures**. **Son utilisation se réalise à froid**. Il faut juste mélanger au fouet pour que la préparation soit utilisable. Elle s'étale avec une spatule inox sur les entremets ou gâteaux, ce qui leur donnent un aspect brillant. Une fois que vous avez réalisé le **glaçage du gâteau**, le mettre au réfrigérateur pendant 20 minutes pour bien faire figer le glaçage. **Ôter le cercle inox** et laisser votre imagination opérer sur l'entremet.

