



Tartelettes Dessert HUG aux « Perles rouges aux fraises »

Recette de Jérôme Schenk, Boulangerie et pâtisserie « Le Lucus », 1950 Sion → 4^e place au 1er concours créatif HUG 2004 « Fantaisies de desserts » dans la catégorie « professionnels de formation »

Recette pour env. 10 Tartelettes Dessert HUG 3,8 cm

Ingrédients :

Mousse aux fraises

25 g	fraises, réduites en purée
2 g	jus de citron (p. ex. Limonina)
2 g	kirsch
1 feuille	gélatine
8 g	meringue à l'italienne
25 g	crème battue

Meringue à l'italienne (plus grande quantité)

60 g	blanc d'œuf
20 g	sucré
140 g	sucré
50 g	eau



Préparation :

Meringue à l'italienne :

Battre en neige le blanc d'œuf et le sucre. Pendant ce temps, porter la seconde quantité de sucre à 120° C (96° R). Ajouter lentement, en un filet, le sirop cuit à la préparation battue en neige (faire fonctionner la machine lentement et verser au milieu, afin d'éviter la formation de grumeaux de sucre au bord du récipient). Continuer à battre cet appareil jusqu'à ce que la préparation en neige soit refroidie.

Mélanger la purée de fraises au jus de citron et au kirsch. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide, l'égoutter et la faire fondre dans la petite casserole à feu doux. Ajouter un peu de purée de fraises et porter ce mélange à la température de la main. Incorporer le mélange à la gélatine à la purée de fraises.

Incorporer la purée de fraises à la meringue, battre la crème et l'incorporer également à cette préparation.

Dresser la préparation en forme de boule dans 10 Tartelettes Dessert HUG rondes de 3,8 cm. Laisser prendre la mousse puis napper de glaçage de couleur rouge.

Décoration :

Rôtir les amandes effilées au four et laisser refroidir. Placer ces « pétales » d'amandes au bord des tartelettes et décorer les perles aux fraises d'une pistache.

