



*Dôme yaourt, Cœur à la fraise & son biscuit citron*

Intermédiaire - Pour 8 pers- Prép : 1h- Congélation : 24 h min

## Biscuit madeleine citron

50 g de beurre-2 œufs- 120 g de sucre- 25 ml de lait- 125 g de farine- 4 g de levure chimique- 75 ml d'huile d'olive- 1 citron

## Confit de fraise

110 g de purée de fraise- 2 g de pectine- 55 g de sucre

## Mousse au yaourt

500 g de yaourt nature au lait entier- 3 feuilles de gélatine réhydratées- 200 ml de crème entière liquide

## Glaçage miroir

150 g de glucose- 150 g de sucre- 75 g d'eau- 11 g de gélatine- 100 g de crème liquide- Colorant jaune

## Déco

Paillettes dorées- Fraises

## 1. Préparation du glaçage miroir (à faire la veille)

Dans un bol d'eau froide, ramollir votre gélatine.

Dans une casserole, portez la crème, l'eau, le sucre et le sirop de glucose à ébullition.

Essorez la gélatine et ajoutez-là au mélange précédent.

Ajoutez le colorant, mixez pour lisser la préparation (ne pas incorporer d'air).

Réservez jusqu'à utilisation.

## 2. Préparation du confit de fraise (à faire la veille)

Faire tiédir la purée de fraises.

Pendant ce temps, mélangez la pectine\* et le sucre.

Hors du feu, ajoutez en pluie le mélange pectine/sucre à votre purée de fraises sans cesser de fouetter.

Remettre sur le feu, à ébullition, laissez épaissir pendant 5 min en remuant.

Une fois, la compotée cuite, filmez au contact et réservez au frais.

### 3. Préparation du biscuit madeleine citron

Faites fondre le beurre et réservez.

Dans le bol de votre robot, fouettez les œufs et le sucre pour mélanger, ne chercher pas à blanchir le mélange.

Incorporez le lait et fouettez à nouveau.

Ajoutez le mélange farine-levure tamisé, bien mélangez.

Incorporez l'huile, puis le beurre fondu.

Ajoutez les zestes et le jus d'un demi-citron. Remuez.

Versez l'appareil à biscuit madeleine sur une plaque chemisé sur 3 mm d'épaisseur env.

Enfournez pour 20 min\*

À la sortie du four, faites glissez le papier sulfurisé sur une grille et pressez le demi citron restant sur le biscuit.

Réservez.

### 4. Préparation de la mousse au yaourt

Dans un bol d'eau froide, réhydratez la gélatine.

Prendre 65 g de yaourt et le tiédir, ajoutez la gélatine, bien mélangez.

Incorporez-le restant de yaourt, mélanger et réservez à température ambiante.

Mettre la crème entière dans un bol de votre robot avec le fouet. Mettre au congélateur 15 min

Monter la crème en chantilly assez ferme. Incorporer le yaourt et la crème.

## 5. Dressage des dômes

À l'aide d'une poche à douille, remplir l'empreinte\*\* de mousse au yaourt en remontant bien sur les bords et en laissant un creux au centre.

Remplir avec une autre poche à douille le "creux" de compotée de fraise.

Venir fermer avec le biscuit madeleine au citron.

Appuyez le biscuit afin qu'il se "colle" à la mousse pour éviter de voir la démarcation entre le biscuit et la mousse lors de la dégustation.

Réservez au congélateur 3h min.

## 6. Décoration

Réchauffez votre glaçage miroir entre 30 et 35°C.

Déposez votre entremet sur une grille que vous aurez posée sur une plaque.

Positionnez-vous au-dessus de votre réalisation en hauteur et versez de manière rapide votre glaçage.

S'il y a des trous, comblez rapidement.

Niveau déco, laissez parler vos envies : des noisettes/amandes concassées, des paillettes dorées, des fruits frais...

Réservez au frais jusqu'à dégustation.