



Letter cake citron, fruits rouges

Biscuit madeleine au citron

100 g de beurre

4 œufs

240 g de sucre

50 ml de lait

250 g de farine

8 g de levure chimique

150 ml d'huile d'olive

2 citron

Curd fraise

250 g de fraises

3 œufs

125 g de sucre

50 g de beurre

1 cuil. à soupe de fécule de maïs

Jus de ½ citron

Chantilly mascarpone vanille

250 g de mascarpone

20 cl de crème liquide entière

2 cuil. à soupe bombée de sucre glace

Graine de vanille

Décor

Fruits rouges

Fleurs comestibles

1) 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 tamisée, 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 chemisée sur 3 mm d'épaisseur env.

Enfournez pour 20 min*

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

Réservez.

2) Préparation du curd fraise

Mixez les fraises avec le jus de citron.

Fouettez ensemble les œufs et le sucre.

Dans une casserole mettre la purée de fraises, le mélange œuf-sucre et la maïzena.

Portez-le tout à ébullition sans cesser de fouetter, la préparation doit être épaisse.

Ajoutez le beurre hors du feu.

Mettre votre curd dans une poche à douille muni d'une douille de votre choix et réservez au frais jusqu'au lendemain.

Réservez au frais.

3) Préparation de la chantilly mascarpone à la vanille

Mettre la crème liquide, le bol du robot et le fouet au congélateur pendant 15 min.

Détendre votre mascarpone et l'ajoutez à votre bol froid contenant la crème ; rajoutez le sucre et la poudre de vanille.

Montez-le tout en chantilly bien ferme.

Mettre dans une poche à douille munie de la douille d'une douille de votre choix.

4) Dressage

Découpez vos lettres dans votre biscuit.