

POÊLÉE DE FRAISES EN CAMEL AIGRE-DOUX, CRUMBLE ET MOUSSE MASCARPONE

Par Sylvain Robert, chef de L'Aromat (Marseille)

La mousse mascarpone :

250 g de mascarpone

3 œufs

100 g de sucre

- Séparez les blancs des jaunes. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume. Incorporez le mascarpone. Montez les blancs en neige très ferme. Incorporez-les délicatement à la préparation précédente.



Le crumble:

50 g de beurre pommade (mou)

50 g de sucre glace

50 g de farine

50 g de poudre d'amande

- Mélangez le beurre pommade avec le sucre glace. Ajoutez la farine et la poudre d'amande. Émiettez sur une plaque et enfournez pour 8 à 10 min dans le four préchauffé à 180 °C, en remuant de temps en temps. Réservez dans un endroit sec.

POÊLÉE DE FRAISES EN CARMEL AIGRE-DOUX, CRUMBLE ET MOUSSE MASCARPONE

Par Sylvain Robert, chef de L'Aromat (Marseille)

La poêlée de fraises :

250 g de fraises

5 cl de vinaigre de fraise (en épicerie, ou à élaborer soi-même avec une recette dénichée en ligne ;-)

100 g de sucre

- Préparez un caramel à sec dans une poêle (sans eau, et surtout sans mélanger jusqu'à la caramélisation !). Quand il est ambré, ajoutez les fraises en les enrobant de caramel, déglacez avec le vinaigre de fraise et laissez cuire un peu pour réduire le jus.
- Pour le dressage, répartissez la poêlée de fraises dans des assiettes creuses, puis ajoutez le crumble et la mousse mascarpone.

La minute « culture confiture » : dans notre jargon professionnel, ces fraises caramélisées sont dites « en gastrique ». D'après le Grand Larousse Gastronomique, ce terme désigne une « réduction de vinaigre et de sucre ou de miel, conduite jusqu'au caramel, puis que l'on décuit avec un liquide (eau, vin, fond, etc.). Elle sert à préparer les sauces chaudes qui accompagnent des apprêts comportant des fruits (comme le canard à l'orange). »