Dessert aux fraises de Naoëlle d’Hainaut

Et voici le superbe dessert aux fraises que Naoëlle, opposée à Jean Imbert, a proposé lors du combat des chefs 2013. Je vous propose deux versions de ce dessert: la première est la version originale assez technique. La seconde est une interprétation plus à la portée de la majorité d’entre nous!

Dessert aux Fraises de Naoëlle d’Hainaut

Ingrédients (4 personnes) :

Pour la crème :

- 50 g de sucre
- 50g de yaourt grec
- 2 dl de crème liquide

- un blanc d’oeuf

Pour le sirop :

- 1/2 litre d’eau
- 300 g sucre
- 1 **citron caviar**
- 20g d’amandes émondées (sans la peau)
- 1 bouquet de **verveine**
- le zeste râpé d’un citron vert

Pour la bulle :

- 200 g **isomalt** (pour la version avec la bulle de Naoëlle: si vous devenez un expert vous en aurez besoin de beaucoup moins car vous les réussirez du premier coup!)
- 70 g **isomalt** (pour la version simplifiée)

Pour la décoration :

- 200 g fraises équeutées et coupées en trois

fraises coupées en trois

- une feuille d’or alimentaire

Materiel :

- un siphon (indispensable pour la crème version Naoëlle).
- un petit emporte pièce en métal pour la bulle en isomalt.
- une plaque de moules antiadhésif type « Flexipan » pour la cage en isomalt (version simplifiée).

moule antiadhésif pour la cage isomalt

Préparation :

- Nous allons commencer par la « bulle ». Le geste est assez technique et il faudra certainement vous entraîner avant de faire une jolie bulle !

1. Dans une petite casserole verser la poudre d'isomalt et faire chauffer.Vous n'avez pas à la remuer.
2. Progressivement cette poudre va devenir un liquide translucide : elle est alors prête à être travaillée (attention c'est chaud!).
3. Retirer la casserole du feu: sa texture ne doit pas être trop liquide (elle est dans ce cas trop chaude). Si c'est le cas attendez quelques minutes jusqu'à ce que l'isomalt soit plus sirupeux.
4. Tremper l'emporte pièce dans l'isomalt : ce dernier doit former une pellicule dans le fond de l'emporte pièce et goutter un petit peu.

l’isomalt à la bonne texture

5. Renouveler cette opération et souffler alors dans l’emporte pièce en tirant le fil qui s’est formé sous la pellicule. Attention l’isomalt se refroidit alors très vite et peut casser s’il est trop froid…

soufflez en tirant le fil sous la bulle

6. Dés que la bulle se forme continuez à souffler d’une part en tenant le fil et de l’autre main tourner l’emporte pièce de façon à enrouler le bord supérieur de la bulle sur elle-même de façon à la fermer ! Simple n’est-ce pas…

cuisin

« twister » la bulle pour la fermer

7. Les bulles ou les cages en isomalt se conservent un ou deux jours dans une boîte hermétique à température ambiante . Il ne faut pas qu’elles se touchent: séparez-les avec du papier sulfurisé. En vieillissant elles perdent de leur transparence.

Étant donné la complexité de cette préparation je vous propose une version plus facile à réaliser : toujours avec de l’isomalt et avec l’aide d’une plaque de moules antiadhésif. Je vous ai fait cette petite vidéo qui vous expliquera cette technique mieux qu ‘en paroles:

Attendez quelques minutes que la cage soit bien froide pour la démouler délicatement.

- Pour le sirop :

1. Ouvrir le citron caviar et en retirer les petits grains. Réservez.

cuisine

ouvrez le citron caviar

2. Effeuillez la verveine et ciselez les feuilles finement.

BERCROMBIE
NEW YORK

ciselez finement la verveine

3. Coupez les amandes en petits morceaux à l’aide d’un couteau (pas au mixeur).

4. Versez eau et sucre dans une casserole et faire chauffer. Le sirop ne doit pas être trop liquide. Faites le test suivant : avec une petite cuillère déposez un peu de sirop sur une surface froide : il ne doit pas s’étaler trop facilement comme de l’eau. Si c’est le cas remettez sur le feu. Renouvelez le test jusqu’à ce qu’il forme une petite flaque qui se tient mais pas trop: bref qu’il soit un peu sirupeux.

5. Quand le sirop a la bonne texture ajoutez la verveine et le citron caviar et laissez infuser.

6. Ajoutez le zeste de citron vert.

7. Le sirop est prêt, réservez le à température ambiante.

- Pour la crème :

1. Dans un grand bol mélanger bien tous les ingrédients (sucre, yaourt, blanc d’œuf, crème) et verser dans votre siphon. Attention à la quantité maximum que peut contenir votre siphon ! Ne le remplissez pas plus que la quantité pour laquelle il est fait !

versez dans le siphon

2. Si votre siphon fait 25 cl ou 50 cl mettez une cartouche , s’il fait un litre mettez deux cartouches même si vous avez moins de un litre dans le siphon.

En version simplifiée vous pouvez simplement faire une chantilly classique (40 cl de crème et sucre selon votre goût):

-soit au siphon

siphon, cartouches de gaz, crème et sucre

-soit en la montant au fouet. Si vous la montez au fouet il faudra alors lors du dressage la mettre dans une poche à douille pour que la présentation soit plus jolie qu'à la cuillère.

- Dressage:

1. Le dressage se fait juste avant de servir.

le dressage délicat de Naoëlle

Voici la vidéo du dressage de la version simplifiée:

1. Dans le fond de votre assiette de présentation déposez une belle cuillerée de sirop et étalez la bien avec le dos de la cuillère.
2. A l’aide de la poche à douille ou du siphon déposer un dôme de crème au milieu du sirop. *Pour la version simplifiée: attention votre dôme de crème doit être plus petit que votre cage d’isomalt!*
3. Tout autour et à la base du dôme de crème appliquez les fraises taillées en morceaux de façon à créer une ceinture de fraises.
4. Saupoudrez d’éclats d’amande.
5. Chapeautez le tout avec la bulle *ou la cage en isomalt* selon la version que vous réalisez.
6. Enfin très délicatement, déposez de petits morceaux de feuille d’or sur votre bulle ou votre cage. Attention les feuilles d’or sont délicates à manipuler et s’envolent au moindre souffle!
7. Voici la photo de la version du dessert simplifié:

version simplifiée avec cage

Astuces:

Vous pouvez vous procurer l’isomalt, les feuilles d’or alimentaire en les achetant en ligne sur les sites suivants:

www.mora.fr

www.meilleurduchef.com