

Pain de Gêne aux amandes et pistache, fraises au sirop infusé au basilic, chantilly vanille

Recette pour 4

Description

Un biscuit gourmand, fraises tout en fraîcheur, sirop parfumé au basilic.

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer les fraises par des framboises.

Important de monter le dessert au dernier moment, le biscuit ne doit pas aller au frigo

Ingrédients

Pain de gènes

- 125 Gr Pâte d'amandes 36%
- 25 Gr Sucre
- 20 Gr Pâte de pistache
- 95 Gr Oeuf entier
- 15 Gr Farine
- 3 Gr Poudre à pâte
- 20 Ml Beurre fondu

Fraise et sirop basilic

- 16 Unité(s) Fraise(s)
- 200 Ml Eau
- 125 Gr Sucre
- 4 Branche(s) Basilic

Finition

- 4 Feuille(s) Basilic
- 1 Cuil. à soupe Sucre glacé

Chantilly vanille

- 250 Ml Crème 35% à fouetter
- 1 Cuil. à soupe Sucre glacé
- 1 Gousse(s) Gousse de vanille

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Mise en place

Sirop basilic

Préparez votre sirop à l'avance pour qu'il soit froid lors de l'utilisation.

Dans une casserole, faites bouillir l'eau et sucre, ajoutez les branches de basilic (brisée au préalable dans vos mains).

Une fois à ébullition, retirez immédiatement du feu, recouvrez d'un couvercle ou film alimentaire de manière hermétique pour créer une infusion du basilic.

Au bout de 10 minutes, passez le sirop dans un tamis (chinois), réservez au réfrigérateur pour le

refroidir complètement.

Salade de Fraise

Coupez les fraises en deux ou quatre (quartier),

Dans un bol, mélangez l'ensemble délicatement, avec le sirop infusé au basilic froid (environ 75 ml).

Laissez macérer 30 minutes minimum.

Pain de gènes

Défaire la pâte d'amande en petits morceaux, ajoutez le sucre et la pâte de pistache. Assurez-vous d'un bon mélange.

Ajoutez les oeufs un à un, faites bien mousser le mélange, cornez la cuve si nécessaire. Tamisez la farine et la poudre à pâte, incorporez-là à la maryse en pliant.

Finissez en incorporant le beurre fondu de la même manière.

Dans la plaque de cuisson, beurrez le fond, posez une feuille de cuisson, beurrez à nouveau. Versez le biscuit uniformément dans la plaque.

Laissez la plaque 5 à 8 minutes dehors avant de l'enfourner, comptez environ 20 minutes de cuisson.

Comptez 4 x la recette pour une petite plaque

Détaillez de beaux rectangles de biscuit de 8 cm de long sur 3 de large environ.

Chantilly vanille

Assurez-vous que votre bol et la crème soient bien froide, ajoutez les graines de vanille et le sucre glace.

Fouettez à l'aide d'un fouet, une fois obtenu une crème bien montée, la réserver au réfrigérateur.

Servez-vous d'une poche à pâtisserie ou d'une cuillère à soupe pour vous en servir.

Montage finition

Au moment de servir.

Réalisez une belle bande de biscuit de pain de Gêne, largeur de 3 cm.

Déposez ici et là des piques ou boules de chantilly vanille sur la longueur, déposez entre, des morceaux de fraises macérées.

Finalisez avec des feuilles de basilic et un trait de sirop au basilic.

Bon appétit!