

## MIROIR ORANGES/FRAISES

Recette Michel 16/05/2015

Pour 12 personnes env.

Se compose d'un biscuit,  
d'une crème à l'orange avec coulis de fraises

CUISSON 180° 10/15 min

### *Ingrédients :*

- . 400 gr de jus d'oranges
- . 500 gr de fraises
- . 310 gr de sucre semoule
- . 50 gr de sucre glace
- . 8 feuilles de gélatine
- . 40 gr de Maïzena
- . 450 gr de crème liquide entière
- . 40 gr de beurre
- . 190 gr de farine tamisée
- . 40 gr de blanc d'œuf
- . 7 jaunes d'œuf
- . 1 citron

- . 2 cercles : 1 grand + 1 plus petit



### *REALISATION*

Préparer un jus d'orange afin d'obtenir 400 gr à chauffer  
Bien mélanger 2 jaunes d'œuf avec 80 gr de sucre semoule  
Ajouter 40 gr de Maïzena – Verser le jus d'orange chaud  
Remettre sur le feu pour faire bouillir (aspect mayonnaise)  
Ajouter la gélatine – faire refroidir

+ un coulis de fraises ( sans oublier d'en garder quelques unes pour le décor)  
Dans la moitié du coulis de fraises ajouter 80 gr de sucre et faire chauffer  
pour faire fondre le sucre.  
Ajouter 4 feuilles de gélatine essorées – puis le reste du coulis  
Mélanger le tout et conserver cette préparation au frais.

Ces deux préparations peuvent être réalisées la veille

Monter la crème liquide entière en neige bien ferme

## BISCUIT

Mélanger le beurre avec les 40 gr de sucre glace  
Ajouter les 40 gr de blanc d'œuf + 40 gr de farine tamisée  
( il est possible aussi de varier la coloration en utilisant  
30 gr de farine+ 10 gr de cacao)  
Préparer des cornets-douilles en papier sulfurisé  
Garnir les plaques de cuisson de papier sulfurisé  
maintenu en place grâce aux petits tas de pâte déposée aux quatre coins

Monter 5 blancs en neige  
Ajouter progressivement 150 gr de sucre semoule  
+ les 5 jaunes en un ou deux coups de fouet  
Ensuite les 150 gr de farine tamisée  
Mélanger en soulevant

A l'aide de la poche à douille, étaler la pâte sous forme de bâtonnets  
Côte à côte sur la plaque de cuisson  
puis en cercles sur le papier aux dimensions du grand moule  
même procédé pour le petit rond pour l'intérieur du gâteau  
CUIRE à 180° environ 10/15 minutes

Couper les bandes de gâteau pour les égaliser sur chaque bord  
en largeur et en longueur . Déposer à l'intérieur du grand cercle une bande de  
papier sulfurisé avant d'y ranger les bandes de biscuit  
– Garnir aussi le fond de ce cercle .  
Imbiber les avec un sirop réalisé avec un jus d'orange , un peu d'eau (50gr)  
50 gr de sucre glace et de l'alcool à votre convenance  
(cointreau- Grand Marnier – Mandarine etc...)

Ajouter la crème chantilly à la préparation jaunes/Maïzena  
La verser dans le cercle garni de biscuit .Déposer le petit cercle/gâteau  
Puis le coulis de fruits – à nouveau de la crème- bien égaliser

Couper les zestes du citron en fines lamelles –  
Faire bouillir dans un peu d'eau, éventuellement colorée  
Couleur rouge = grenadine – verte = menthe

Terminer en décorant avec des fraises coupées et les zestes de citron.