



## Surprise de fraises et de poivre de Sichuan

### Ingrédients :

#### Pour 4 personnes

<u>La génoise :</u>	10 g de sucre glace
60 g sucre en poudre	<u>Le coulis de fraises :</u>
2 œufs	200 g de fraises lavées et équetées
25 g de fécule de maïs	10 feuilles de menthe lavée et hachée
25 g de farine de blé	50 g de sucre en poudre
10 g de cacao amer	<u>Dressage :</u>
<u>La crème pâtissière :</u>	Poivre de sichuan
400 ml de lait 1/2 écrémé	Fraises lavées
40 g de farine de blé	Sucre glace
80 g de sucre en poudre	Papier Rhodoïd
2 œufs	Emporte-pièces 7 cm
1/2 Gousse de vanille	
<u>La crème chantilly :</u>	
100 ml de crème fraîche liquide à 30% MG	
Poivre de Sichuan	

### Progression :

#### Pour la pâte à beignets :

1. Mettre un saladier au réfrigérateur pour la préparation ultérieure de la chantilly et préchauffer le four à 180°C.
2. La génoise : dans un saladier, blanchir au fouet les jaunes d'œufs et 45 g de sucre. Ajouter le cacao amer, la farine de blé et la fécule de maïs.
3. Monter les blancs en neige ferme en ajoutant une cuillère à soupe de sucre à mi-battage. Les incorporer délicatement au mélange. Verser la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfourner 10-12 min. Laisser refroidir. Couper 8 disques de 7 cm de diamètre et mettre en attente.
4. La crème pâtissière : faire chauffer, à feu doux, le lait avec les graines de la gousse de vanille. Pendant ce temps, mélanger au fouet les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajouter la farine. Lorsque le lait est tiède, ajouter la préparation et mélanger jusqu'à épaississement. Mettre au frais.
5. La crème chantilly : dans le saladier frais, ajouter la crème fraîche liquide bien froide avec le sucre glace et le poivre Sichuan moulu. Monter la crème à l'aide d'un batteur électrique. Réserver au frais.
6. Quand la crème pâtissière a bien refroidi, ajouter délicatement la crème chantilly. Remettre au frais.
7. Le coulis de fraises à la menthe : dans une casserole, faire chauffer les fraises lavées, le sucre et les feuilles de menthe à feu moyen durant 15 min environ. Mixer et passer au tamis. Mettre au frais.
8. Le dressage : Mettre du papier rhodoïd autour des emportes pièces. Disposer dans le fond le disque de génoise, les lamelles de fraises autour, la crème puis les fraises coupées en dés. Terminer par un disque de génoise puis de la crème et lisser à la spatule. Mettre au frais au minimum 3- 4 heures. Ôter les emportes-pièces et le rhodoïd, saupoudrer de poivre de Sichuan moulu et décorer avec des fraises. Servir avec le coulis de fraises à la menthe.

Recette proposée par :  
**Frédéric Saminadapouille,**  
chef gérant sur  
le collège Sainte - Marie/  
Saint Michel à Ornans,  
API Franche Comté



Scannez ce QR code  
et retrouvez  
nos recettes sur le site  
api-chroniquesculinaires.com



### Poivre Sichuan

Le poivre de Sichuan est une baie dont la saveur s'apparente à celle des poivres. Il est appelé ainsi en raison de la région chinoise d'où il provient. Il en existe deux sortes : le vert et le rouge. Si auparavant on l'utilisait dans des recettes de thés, il est aujourd'hui apprécié dans des plats de viandes ou de poissons, mais aussi dans de nombreux desserts. On lui attribue des vertus digestives, anti-douleurs mais également aphrodisiaques.

À chacun son inspiration, laissez vous surprendre par celle de votre chef !