

# zeste

## Whippet géant à la fraise et au caramel salé

par **STEFANO FAITA**

Quantité : **4 à 6 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 30 min**

Préparation **30 min**

Cuisson **15 min**

Réfrigération **45 min**



### Préparation

- Base :** Dans un grand bol, mélanger la chapelure de Graham et le beurre jusqu'à ce que la chapelure soit uniformément humidifiée. Presser fermement au fond d'un moule rond de 12 pouces. Répartir uniformément la confiture de fraises sur la chapelure de biscuits Graham. Mettre au réfrigérateur le temps de refroidir la guimauve.
- Guimauve :** Placer  $\frac{1}{4}$  de tasse d'eau dans un petit bol et saupoudrer la surface de gélatine. Laisser reposer (au moins 5 minutes) pour ramollir.
- Placer  $\frac{1}{4}$  de tasse de sirop de maïs dans le bol du batteur sur socle. Dans une casserole moyenne, mélanger  $\frac{1}{4}$  de tasse de sirop de maïs,  $\frac{1}{4}$  de tasse d'eau et le sucre à feu moyen-vif jusqu'à dissolution. Cuire, sans remuer, jusqu'à ce que le mélange enregistre  $240^{\circ}\text{F}$  sur un thermomètre à lecture instantanée.
- Immédiatement verser le sirop chaud dans le bol du batteur et ajouter la gélatine ramollie et la vanille. Ajuster le mélangeur à vitesse moyenne et battre jusqu'à ce que le tout soit combiné (environ 1 minute). Augmenter la vitesse à moyen-élevé et battre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux (environ 8 minutes).
- Dans un cul de poule, déposer des languettes de papier parchemin légèrement huilées afin de couvrir complètement le fond et transférer l'appareil à la guimauve. Réfrigérer (15 à 20 minutes). Ressortir du réfrigérateur le fond de biscuit Graham ainsi que la guimauve et renverser celle-ci sur la base de biscuits et de confiture de fraises. Réfrigérer.
- Garniture chocolat :** Mettre le chocolat dans un bol moyen. Dans une petite casserole, chauffer la crème jusqu'à ce qu'elle frémit et verser sur le chocolat. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit fondu et lisse, ajouter l'eau tiède pour détendre la ganache et laisser à température pièce.
- Caramel :** Dans une casserole, mettre le sucre et l'eau. Cuire à feu élevé sans remuer jusqu'à l'obtention d'une belle couleur ambrée. Décuire avec la crème à 35%, ajouter la gousse de vanille et le beurre, puis laisser réduire légèrement avant d'ajouter la fleur de sel. Refroidir avant l'utilisation.
- Montage :** À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à dresser, déposer une couche de chocolat sur la guimauve et répéter avec le caramel salé afin de couvrir complètement la guimauve. Décorer de petites fraises et de feuilles de menthe fraîche.

PUBLICITÉ

### Ingrédients

#### BASE

375 ml (1 1/2 tasses) de chapelure de biscuits Graham

1 bâtonnet (1/4 lb) de beurre non salé

250 ml (1 tasse) de confitures de fraises

#### COUCHE DE GUIMAUVES

30 ml (2 c. à soupe) de gélatine

185 ml (3/4 tasse) d'eau, divisée en deux

185 ml (3/4 tasse) de sirop de maïs léger, divisé en deux

375 ml (1 1/2 tasses) + 3 c. à soupe (45 ml) de sucre

7,5 ml (1 1/2 c. à thé) d'extrait de vanille

#### GARNITURE DE CHOCOLAT

250 ml (1 tasse) de chocolat mi-amer, haché finement

125 ml (1/2 tasse) de crème épaisse

60 ml (1/4 tasse) d'eau tiède

#### CARAMEL À LA FLEUR DE SEL

500 ml (2 tasses) de sucre granulé

30 ml (2 c. à soupe) d'eau

250 ml (1 tasse) de crème 35 %

1/2 gousses de vanille fraîche grattée

15 ml (1 c. à soupe) de beurre doux

1 à 2 pincées de sel

PUBLICITÉ

### **DÉCORATION**

Petites fraises

Feuilles de menthe fraîche