

## Gâteau Miroir aux Fraises, Croûte de Spéculoos

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 4 heures

### Ingrédients:

#### *Pour la croûte :*

- SPÉCULOOS (BISCUIT) 300g
- BEURRE 100g

#### *Pour la crème et l'insert :*

- FRAISES 500g
- CASSONADE BLANCHE 1 c à soupe
- FRAISE DES BOIS (LIQUEUR) 2 c à soupe
- GELATINE 1/2 feuille
- CRÈME FRAICHE 300 ml
- MASCARPONE 500g
- CHOCOLAT BLANC 200g
- LAIT 3 c à soupe
- ESSENCE DE VANILLE 1 c à soupe
- GELATINE 2 feuilles

#### *Pour le glaçage :*

- EAU 160 ml
- SUCRE SEMOULE 100g
- COLORANT ALIMENTAIRE 10-12 gouttes de rouge
- GELATINE 2 feuilles

#### *En décoration :*

- BILLES DE SUCRE (DÉCO) pour la déco



### Recette:

#### *Pour la croûte :*

- Mixez les spéculoos finement (15 sec au Monsieur Cuisine).
- Faites fondre le beurre au micro-onde, puis incorporez-le aux biscuits pour former une pâte.
- Filmez le fond d'un moule à manquer avec du papier sulfurisé. Déposez les biscuits au beurre et tassez avec le dos d'une cuillère pour former le fond de la tarte.
- Réservez au frigo.
- Filmez les bords intérieurs du moule à manquer avec une feuille de plastique (chemise plastique pour feuille que vous découpez).
- Equeutez et coupez en deux quelques fraises et déposez-les verticalement sur tout le pourtour du moule. Réservez au frigo.

#### *Pour la crème et l'insert :*

- Faites tremper 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faites de même avec 1/2 feuille de gélatine (dans un autre bol).
- Réservez 4-5 fraises. Coupez le reste en duxelles, intégrez-y la cassonade. Chauffez la fraise des bois 20 secondes au micro-onde et diluez-y la 1/2 feuille de gélatine. Ajoutez ce mélange à la duxelles de fraises et réservez au frais.
- Fouettez la crème fraîche en chantilly au robot.
- Ajoutez le mascarpone, le sucre impalpable et la vanille.

- Faites fondre doucement le chocolat blanc avec le lait au micro-onde. Mélangez avec les 2 feuilles de gélatine essorée, puis intégrez au mascarpone-chantilly en fouettant énergiquement.
- Versez une première couche de mascarpone-chantilly-chocolat sur la croûte de spéculoos.
- Ajoutez ensuite les fraises à l'alcool.
- Ajoutez le reste de crème et réservez au frigo au moins 3 heures.

***Pour le glaçage et la décoration :***

- Faites bouillir l'eau avec le sucre semoule puis ajoutez le colorant. Laissez bouillir 1 minute puis hors du feu, intégrez les feuilles de gélatine essorées. Fouettez puis passez à travers un fin tamis. Laissez refroidir 20 minutes.
- Versez enfin ce glaçage sur le gâteau.
- Réservez au frigo le temps que le glaçage prenne puis décorez avec les billes de sucre et les fraises réservées.
- Réservez au frigo au moins 3-4 heures (le mieux une nuit) avant de démouler délicatement et coupez en portions.