



© Thierry d'Aurillac - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2012

## Entremet à la mousse de Cantal jeune et coulis de confiture de lentilles blondes de Saint-Flour façon fraisier

( Pour 6 personnes - Préparation : 45 minutes - Cuisson : 15 minutes - Repos : 3h )

### Les ingrédients :

#### Le pâte sucrée :

- 140 Grs de beurre à température ambiante
- 75 Grs de sucre glace
- 25 Grs de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel
- 1 Oeuf
- 250 Grs de farine

#### La mousse au Cantal jeune :

- 300 Grs de crème liquide
- 100 Grs de sucre
- 200 Grs de Cantal jeune
- 5 feuilles de gélatine
- 100 Grs de confiture de lentilles blondes

Le dressage : 250 Grs de fraises - Éclats de pistaches - Sucre glace

### La recette :

- 1 - La pâte sucrée à réaliser la veille : Mélangez intimement le beurre pommade et le sucre glace, ajoutez l'oeuf, la poudre d'amande, le sel et la farine. Pétrissez rapidement jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Formez une boule et réservez au frais toute la nuit ou 1h minimum.
- 2 - Étalez votre pâte sucrée et détailler des cercles à la dimension de ceux qui vous serviront pour le dressage. Cuire sur un papier cuisson à 180°C pendant un dizaine de minutes, surveillez la coloration idéale ! Laissez refroidir.
- 3 - Déposez vos feuilles de gélatine dans un grand bol d'eau froide pour les ramollir 10mn - Faites fondre le Cantal jeune à feu doux dans 100 Grs de crème liquide et 100 Grs de sucre, sans faire bouillir. Essorez la gélatine et la dissoudre dans la crème chaude.
- 4 - Montez en chantilly (sans sucre) les 200 Grs de crème restante et mélanger délicatement avec l'appareil crème-sucre-cantal qui aura tiédi.
- 5 - Déposez vos disques de pâte sucrée au fond de chacun de vos 6 cercles, tapissez le bord intérieur des cercles d'une feuille de rhodoïd et garnir avec les fraises coupées en deux, de façon à ce que la face coupée apparaisse au démoulage. Déposez au centre du sablé une cuillère à café de confiture de lentilles et garnir de mousse au Cantal. Réservez au frais 3 heures minimum.
- 6 - Démoulez délicatement, retirez la feuille de rhodoïd et dressez comme sur la photo ou selon votre inspiration !

