

Fraisier de Christophe Felder



J'ai utilisé le texte trouvé sur le blog « [Les petits gâteaux de papa](#) » et ajouté bien sûr quelques notes personnelles.

Shopping : pour un entremets de 19 cm de diamètre (8 personnes environ)

- **Pour le biscuit à la cuillère :** (soit 2 biscuits 20x30cm)(vous pouvez réduire d'un bon tiers, ou sinon, vous faites quelques biscuits en plus pour le goûter !)

150g de farine 45
6 blancs d'œufs
150g de sucre en poudre
8 jaunes d'œufs
50g de sucre glace

- **Pour la crème pâtissière:**

17cl de lait entier
Une gousse de vanille
2 jaunes d'œufs
40g de sucre en poudre
17g de maïzena
17g de beurre

- **Pour la meringue italienne :**

20g d'eau
50g + 12g de sucre en poudre
35g de blancs d'œufs

- **Pour la crème au beurre :**

2,5 gros jaunes d'œuf (ou 3 petits)
120 g de sucre en poudre
50 g d'eau
180 g de beurre très mou

- **Pour la crème mousseline :**
La crème au beurre (250 g environ)
La crème pâtissière (75 g environ)

- **Pour le sirop d'imbibage :**

60 g d'eau
35 g de sucre
10 g de kirsch

(Remplacé chez moi par :

*60 g de purée de fraises
40 g d'eau
20 g de sucre)*

- **Pour la meringue française :**

30g de sucre en poudre
20g de sucre glace
1 blanc d'œufs

- **Pour le coulis :**

185 g. de confiture de fraises (abricot dans la recette d'origine)
1 cuillère à soupe d'eau

(Remplacé chez moi par :

*100 g de purée de fraises
2,5 g de gélatine)*

- **Pour le montage**

300 à 400 g de fraises (250 g dans la recette d'origine)
15 g de sucre (*pas mis*)

On process :

- **Pour le biscuit à la cuillère :** (2 biscuits 20x30cm)(vous pouvez réduire d'un tiers, ou sinon, vous faites quelques biscuits en plus pour le goûter !)

150g de farine 45
6 blancs d'œufs
150g de sucre en poudre
8 jaunes d'œufs
50g de sucre glace

1. Préchauffer le four à 185°C (th.6).

2. Monter les blancs en neige, puis, verser dessus le sucre en poudre afin d'obtenir une neige ferme.
3. Ajouter délicatement les jaunes d'œufs et fouetter 5 secondes.
4. Incorporer alors la farine tamisée. Mélanger tranquillement avec une spatule.
5. Étaler la préparation sur une plaque avec une poche à douille ou une spatule longue.
6. Saupoudrer de sucre glace.
7. Enfournier environ 12 minutes. La teinte doit être caramel.
8. A la sortie du four, laisser refroidir avant de démouler.

- **Pour la crème pâtissière:**

17cl de lait entier
Une gousse de vanille
2 jaunes d'œufs
40g de sucre en poudre
17g de maïzena
17g de beurre

1. Couper le beurre en petits morceaux. Réserver.
2. Faire bouillir, sur feu moyen, le lait avec la vanille. Remuer régulièrement. Laisser infuser 10 min au moins.
3. Dans un saladier, mettre les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre. Fouetter. Ajouter la maïzena. Mélanger vivement, mais sans faire blanchir.
4. Incorporer le lait bouillant au mélange à base d'œufs. Fouetter rapidement.
5. Reverser le tout dans la casserole et faire cuire en fouettant constamment. Dès que la crème épaissit, retirer la casserole du feu et remettre le tout dans le saladier. Ajouter les morceaux de beurre et fouetter jusqu'à ce que ce dernier soit totalement dissout.
6. Filmer au contact et laisser refroidir au frigo.

- **Pour la meringue italienne :**

20g d'eau
50g + 13 g de sucre en poudre
35g de blancs d'œufs

1. Dans une casserole, faire chauffer l'eau et le sucre jusque 118°.
2. Monter les blancs en neige, lorsque les blancs sont assez montés, verser dessus le sucre semoule peu à peu pour obtenir une neige ferme.
3. Verser le sirop sur le côté de la cuve pour l'incorporer aux blanc montés.
4. Déposer la meringue dans un saladier et réserver.

- **Pour la crème au beurre :**

2,5 jaunes d'œuf
120 g de sucre en poudre
50 g d'eau
180 g de beurre très mou

1. Dans un saladier, fouetter vivement les jaunes d'œufs
2. Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre en poudre.
3. Faire chauffer sur feu doux et porter à 118°C
4. Verser alors ce sirop sur les jaunes fouetter vivement le mélange (à grande vitesse) qui doit blanchir et faire un ruban.
5. Travailler le beurre mou jusqu'à obtention d'une crème lisse et homogène (le robot peut alors s'avérer utile...).
6. Y ajouter la préparation à base de jaunes d'œufs mélangés.
7. Incorporer la meringue italienne froide et mélanger délicatement.
8. Réserver si besoin à température ambiante après avoir filmé au contact.

- **Pour la crème mousseline :**

La crème au beurre (250 g environ)

La crème pâtissière (75 g environ)

1. Faire monter la crème au beurre au batteur, afin de la rendre la plus légère possible.
2. Travailler la crème pâtissière vivement au fouet afin qu'elle soit bien lisse.
3. Y ajouter la crème au beurre, et mélanger doucement jusqu'à l'homogénéisation.

On peut ajouter 10 g de pâte de pistaches si l'on souhaite.

- **Pour le sirop d'imbibage :**

1. Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à dissolution.
2. Ajouter l'arôme choisi (la purée de fraises pour moi).

- **Pour le montage :**

Les 2 biscuits à la cuillère

La crème mousseline

400g de fraises environ

15g de sucre en poudre (pas mis chez moi !)

1. Dans le cadre en inox, disposer la moitié du biscuit à la cuillère. L'imbibé généreusement.
2. Déposer les 2/3 de la crème mousseline sur le biscuit, puis les fraises (coupées en deux tout autour du cadre d'abord, puis entières au centre du gâteau). Bien les serrer, il n'y en a jamais assez !!!
3. Saupoudrer de sucre semoule (j ne l'ai pas fait), puis étaler le restant de crème mousseline.
4. Lisser à l'aide d'une spatule longue.
5. Déposer ensuite la seconde moitié de biscuit. L'imbibé.
6. Placer le fraisier au moins 1h au frigo.

- **Pour la meringue française :**

30g de sucre en poudre

20g de sucre glace

1 blanc d'œufs

- 1 Versez le blanc d'œufs dans un récipient avec quelques gouttes de jus de citron (facultatif).
- 2 Lorsque le blanc commence à bien monter, verser le sucre semoule au fur et à mesure.
- 3 Continuer à fouetter jusqu'à obtention d'une meringue bien blanche et qui tient entre les branches du fouet.
- 4 Tamiser le sucre glace directement sur la meringue et mélanger à l'aide d'une spatule.
- 5 Étaler la meringue sur le biscuit, puis lisser à l'aide d'une spatule. Il faut essayer de faire une couche fine, on n'utilise pas tout, et on cuit le reste h30 à 2H, à 100° pour accompagner le café !)
- 6 Brûler la meringue à l'aide d'un chalumeau, puis déposer encore 1 heure au réfrigérateur.

- **Pour le coulis :**

370 g. de confiture de fraise

1 cuillère à soupe d'eau

2 feuilles de gélatine

1. Ramollir la gélatine dans de l'eau froide 10 à 15 min.
2. Réaliser le coulis en réchauffant la confiture dans une casserole avec un peu d'eau.
3. Bien mélanger, puis passer au chinois pour retirer les morceaux.
4. Réchauffer le coulis, le faire tiédir et ajouter la gélatine. Mélanger.
5. Verser le coulis sur la meringue, bien étaler, puis déposer 4h au réfrigérateur.

Moi, j'ai hydraté la gélatine, faite fondre au bain-marie, et incorporé à 100 g de purée de fraises pour faire un miroir aux fraises.

- **Décorer avant de servir**