

Fraisier en coque de chocolat blanc



Pour 8 à 10 personnes

Coque de chocolat blanc

- 300 gr de chocolat blanc

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie. Verser la moitié dans le moule tablette, l'étaler au pinceau pour recouvrir le fond et les côtés du moule. Faire durcir le chocolat au réfrigérateur pendant 30 minutes puis renouveler l'opération une nouvelle fois avec le reste du chocolat, Réserver au frais.

Génoise

- 50 gr de sucre
- 50 gr de farine
- 2 œufs

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et mélanger.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation préalablement obtenue.

Préchauffer votre four à 180°.

Verser cette préparation dans un moule de taille légèrement supérieure au moule tablette et faire cuire 10 minutes.

Laisser refroidir, démouler et couper votre génoise à la taille du moule tablette, réserver.

Crème mousseline

- 6 jaunes d'œufs
- Vanille en poudre
- 100 gr de sucre
- 500 ml de lait ½ écrémé
- 50 gr de Maïzena
- 250 gr de beurre mou

Faire bouillir le lait avec la vanille.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre dans un récipient assez grand jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la maïzena, mélanger.

Verser le lait chaud sur le mélange œufs/sucre, mélanger et reverser le tout dans la casserole. Porter à ébullition tout en remuant jusqu'à ce que le mélange épaississe.

Laisser refroidir complètement.

Rajouter ensuite le beurre mou tout en remuant la crème pâtissière jusqu'à obtention d'une crème mousseline.

Montage du gâteau

- 300 gr de fraises

Sortir le moule tablette du frigidaire.

Verser la moitié de la crème mousseline sur le chocolat blanc. Répartir les fraises coupées en 2.

Pour finir disposer la génoise par-dessus et réserver au frais quelques heures(surtout pas de congélateur à cause des fraises).

Démouler et décorer à votre guise.