

Fraisier :

www.mafleurdoranger.com

Ingrédients pour le biscuit :

- 4 œufs
- 120 g de sucre en poudre
- 120 g de farine
- 40 g de beurre fondu
- extrait de vanille ou une gousse de vanille

Ingrédients pour la crème mousseline :

- 250 g de lait
- 125 g de sucre
- 2 œufs
- 35 g de farine
- Une gousse de vanille
- 200 g de beurre pommade

Ingrédients pour le sirop :

- 1 verre d'eau
- 1 verre de sucre
- vanille ou arôme fraise pour parfumer le sirop

Pour décorer et garnir:

- Pâte d'amande
- 250 g de fraises

Préparation du biscuit génoise :

Mélanger les œufs et le sucre, Fouetter dans un bain-marie, le mélange va chauffer et à force de fouetter cela va blanchir, doubler de volume et devenir mousseux.

Retirer du bain marie et continuer à fouetter jusqu'à refroidissement de la préparation puis ajouter la farine avec la vanille en poudre que vous tamiser et incorporer par étapes en mélangeant délicatement à l'aide d'une Maryse en faisant des mouvements rotatifs.

Ajouter le beurre fondu mais pas trop chaud puis mélanger (pas beaucoup pour ne pas faire tomber l'appareil)

Etaler le mélange sur la plaque du four habillée en papier sulfurisée. Enfournier et laisser cuire 10 à 12 minutes à 180°. Une fois cuit, retirer du four, couvrir avec un torchon et laisser refroidir.

Préparation de la crème mousseline :

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille et les graines de vanille.

Dans un saladier, mélanger les œufs avec le sucre pour les faire blanchir puis ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que ça soit homogène.

Verser le lait bouillant sur le mélange farine œufs en continuant à mélanger. Verser le tout dans la casserole puis remettre sur feu doux, laisser cuire en remuant constamment jusqu' ce que la crème épaisse.

Retirer la crème du feu, la transvaser dans un récipient et laisser tiédir avant d'y incorporer la moitié du beurre (100g). Mélanger énergiquement pour avoir une crème lisse et bien incorporer le beurre.

Laisser complètement refroidir puis incorporer le reste du beurre qui doit être bien ramolli et à la même température que la crème. Mélanger bien à l'aide d'un fouet ou du robot.

Couvrir et laisser prendre au froid, le temps de préparer le reste.

Préparation du sirop :

Faire bouillir l'eau avec le sucre, ajouter 1 cuillère d'extrait de vanille ou d'arôme de fraise.

Montage du fraisier :

Prendre un cercle de 20 cm et le disposer sur le carton de pâtisserie ou sur une assiette plate. Autour du cercle mettre une bande de 4 cm de largeur pour faciliter le démoulage par la suite.

Disposer sur tout le pourtour intérieur du cadre, une rangée de fraises équeutées et coupées en deux.

Découper un cercle de la génoise 1 cm plus petit que le diamètre de votre cercle et l'insérer au milieu entre les fraises dans le fond du cercle.

Imbiber le biscuit de sirop. Puis mettre une bonne couche de crème sur le fond, bien étaler à l'aide d'une spatule en veillant à ce que la crème pénètre entre les fraises.

Disposer une couche de fraises coupées en petits morceaux par-dessus, puis une couche de crème en l'étalant de manière égale sur tout le cercle.

Terminer avec un cercle de génoise, cette fois de la même taille que le cercle que vous utilisez pour le montage c'est à dire de 20 cm de diamètre. Faire de légères pressions pour bien le fixer puis l'imbiber de sirop.

Couvrir votre gâteau et laisser prendre au frais pendant quelques heures (minimum 2 heures)

Décoration :

Étaler finement la pâte d'amande entre deux papiers sulfurisés, puis découper un cercle de la même taille que votre gâteau.

Démouler le fraisier de son cercle, puis disposer la pâte d'amande dessus, décorer avec quelques fraises selon votre goût.