

Fraiser au chocolat

Pour 6 à 8 personnes

La génoise

4 œufs

125g de sucre

100g de farine

25g de cacao en poudre

Sirop

100ml d'eau

80g de sucre

Mousse au chocolat

30ml de lait

130ml de crème liquide entière

25g de beurre

225g de chocolat noir

4 blancs d'œufs

20g de sucre

500g de fraises

Pour le miroir aux framboises

300g de fraises

150 g de sucre

Le jus d'un demi-citron

6 g de gélatine (3 feuilles de 2 g)

La génoise :

Préchauffez le four à 180°C.

Faites bouillir de l'eau et versez-la dans un grand récipient.

Dans un récipient plus petit, fouettez les œufs avec le sucre. Quand le mélange devient mousseux placez votre récipient sur celui remplis d'eau bouillante, seul le fond doit être en contact avec l'eau et continuez de fouetter jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Retirez alors le bain mari et continuez de fouetter jusqu'à complet refroidissement du mélange.

Incorporez alors délicatement la farine et le cacao en poudre puis versez la pâte obtenue dans un moule de 24 cm de diamètre, préalablement beurré ou chemisé avec du papier sulfurisé.

Enfournez à 180°C pendant 25 minutes, démoulez à chaud et laissez refroidir sur une grille avant de diviser la génoise dans le sens de la hauteur pour obtenir deux disques.

Mousse au chocolat :

Coupez le chocolat en morceaux et faites le fondre au bain-marie.

Portez le lait et la crème à ébullition et versez les sur le chocolat fondu, mélangez puis incorporez le beurre en morceaux.

Montez les blancs d'œufs en neige ferme en incorporant le sucre en trois fois.

Quand les blancs sont prêts ajoutez-en 1/3 au chocolat en fouettant pour détendre le chocolat puis ajoutez le reste des blancs en mélangeant délicatement.

Laissez poser 3h au frigo.

Le sirop :

Dans une casserole versez l'eau et le sucre, portez à ébullition et dès que le sucre est dissout ôtez du feu. Laissez refroidir.

Montage : avec un cercle de pâtisserie de 22cm de diamètre

Badigeonnez l'intérieur des disques de génoises de sirop et remettez-les à la dimension du cercle.

Posez au fond du cercle un disque de génoise (intérieur vers le haut, déposez une petite couche de mousse au chocolat par-dessus puis disposez les fraise tout autour, contre la paroi du cercle.

Coupez le reste de fraises en petit morceaux et dispersez-les sur la crème.

Recouvrez avec le reste de mousse puis quelques morceaux de fraises et enfin le deuxième disque de génoise intérieur vers le bas. Réserver au frigo au moins 2 heures (ou au congélateur).

Miroir aux framboises :

Mettez les feuilles de gélatine dans de l'eau bien froide pendant environ 10 min.

Dans une casserole, faites cuire les fraises coupées en morceaux avec le jus de citron et le sucre. Coupez le feu quand les fraises commencent à se transformer en purée. Incorporez alors la gélatine essorée, mélangez bien pour la dissoudre et laissez refroidir en remuant de temps en temps.

Nappez le fraisier avec cette « confiture » et laissez prendre au moins deux heures au frais.

Vous pouvez également préparer le gâteau à l'avance et le garder au congélateur.