

Fraisier



Pour 8 personnes :

Une génoise achetée en boulangerie ou un far breton acheté en grande surface. 1 petit pot de confiture de fraises.

Pour la mousse aux fraises :

- 300 g de purée de fraises + quelques fraises entières pour la déco
- 100 g de sucre
- 300 g de crème liquide
- 6 g de gélatine

Réaliser la mousse aux fraises :

Faire tremper les feuilles de gélatine 15 minutes dans l'eau froide. Passer les fraises au mixer avec le sucre. Faire chauffer la moitié de cette purée, ajouter la gélatine essorée puis le reste de purée de fraise. Battre la crème fraîche jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse mais pas ferme. Incorporer la purée de fraise.

Procéder au montage :

Couper le far en deux et poser le premier rectangle dans un plat. Couper des fraises en deux et en garnir le premier rectangle. Mettre une couche de crème aux fraises puis le deuxième rectangle et terminer par une autre couche de crème aux fraises. Mettre le tout au froid pendant 3 heures.

Démouler en passant la lame d'un couteau autour du plat.

Faire la décoration :

Faire fondre un peu de confiture de fraise et l'étaler sur le gâteau. Terminer la déco avec quelques fraises coupées en lamelles.