

FRAISIER

- 6/8 personnes

Génoise

- 90 g de sucre
- 90 g de farine
- 150 g d'œufs

Crème mousseline

- 1/4 l de lait
- 35 g de sucre
- 10 g de farine et 10 g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œufs
- 150 g de beurre

Garniture

- 500 g de fraises
- 150 g de pâte d'amande

Commencez par la génoise, préchauffez votre four à 180°C.

Au batteur ou avec votre robot avec l'accessoire fouet mélangez les œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Le mélange doit doubler voire tripler de volume.

Ajoutez en trois fois la farine préalablement tamisée, à la maryse délicatement.

Versez la génoise dans un moule à manqué beurré et enfournez pour 15 minutes. Surveillez bien la cuisson, la génoise doit rester souple et ne pas trop dorée.

Faites la refroidir sur une grille avant de la couper en deux en épaisseur.

Pour la crème mousseline préparez une crème pâtissière classique. Sortez le beurre du frigo car celui-ci doit être pommade pour l'incorporer.

Dans une casserole faites chauffer le lait et la gousse de vanille grattée.

Pendant ce temps faites blanchir les jaunes d'œufs et le sucre.

Ajoutez la farine et la maïzena puis le lait chaud.

Remettez le tout dans votre casserole et laissez épaissir le mélange en remuant sans cesse. Une fois à ébullition transvasez dans un plat, filmez au contact et mettez la préparation au froid.

A l'aide d'un fouet ou d'une maryse mélangez le beurre pour qu'il ait une texture crémeuse. C'est ce que l'on appelle le beurre pommade. Quand votre crème a suffisamment refroidi et qu'elle atteint les 18°/20°C maximum incorporez-la en plusieurs fois au beurre pommade. Vous allez avoir une texture très onctueuse et lisse.

Lavez et coupez vos fraises. Gardez les plus grandes pour le tour en essayant de choisir des fraises de même taille.

Déposez du rhodoïd sur le tour de votre cercle, à l'intérieur.

Parez votre génoise, c'est-à dire coupez les bords légèrement pour ne pas garder la légère croûte du gâteau. Ainsi vous ne gardez que ce qui est extrêmement moelleux.

Au centre mettez une couche de génoise. Puis étalez dessus une fine couche de crème mousseline. Coupez vos fraises en deux dans la longueur. Puis tout autour du cercle déposez vos fraises, face coupée contre le rhodoïd.

Garnissez ensuite l'intérieur avec des fraises entières ou coupées si vous préférez. Puis recouvrez le tout avec la crème mousseline à la spatule.

Déposez le second disque de génoise par-dessus.

Étalez la pâte d'amande et déposez-la sur la génoise. Pour avoir des bords nets passez le rouleau à pâtisserie sur votre cercle ce qui coupera la pâte d'amande uniformément.

Réservez au frais pendant 2 ou 3 heures minimum, puis décercez.

PÂTISSERIE.1EVENIS