



LE FRAISIER

INFORMATIONS :

- 4h de préparation
- Niveau amateur
- 8 gourmands

INGRÉDIENTS :

- 80 g de jaunes d'oeuf
- 200 g d'oeufs (environ 4)
- 315 g de sucre
- 60 g de poudre à crème (ou maïzena)
- 50 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 250 g de beurre pommade
- 125 g de farine
- 140 g d'eau
- 500 g de fraises
- pâte à sucre ou pâte d'amande
- chocolat pour le décor



RÉALISATION DE LA GÉNOISE :

- 200 g d'oeufs entiers (environ 4 oeufs)
- 125 g de sucre
- 125 g de farine

Fouetter 200 g d'oeufs entiers et 125 g de sucre pendant environ 10 minutes, jusqu'à obtention d'une structure très légère.

Incorporer ensuite 125 g de farine et **mélanger**.

Beurrer et fariner un cercle de 20 cm de diamètre (ce cercle servira ensuite à monter le fraisier).

Déposer la préparation dans le cercle, veiller à bien égaliser.

RÉALISATION DE LA CRÈME MOUSSELINE :

1 - Préparer une crème pâtissière :

- 80 g de jaunes d'oeuf (ou oeufs entiers)
- 90 g de sucre
- 60 g de poudre à crème (ou maïzena)
- 1 gousse de vanille
- 50 cl de lait

Blanchir 80 g de jaunes d'oeufs avec 90 g de sucre puis **ajouter** 60 g de maïzena.

Aplatir la gousse de vanille, la **fendre** en 2 et **gratter** les grains.

Chauffer 50 cl de lait, y **ajouter** la vanille (la gousse fendue et les grains).

Lorsque le lait commence à frémir, **en verser un peu** dans la préparation précédente pour la **délayer**, **incorporer** ensuite le reste du lait et remettre le tout dans la casserole (ne pas oublier d'enlever la gousse de vanille).

Faire **épaissir** la crème en la **fouettant** sur feu doux. Dès que les premières bulles apparaissent laisser cuire encore 2 mn.



Faire refroidir la crème pâtissière sur une plaque, filmer au contact pour éviter son dessèchement, et réserver au frais.

2 - Réaliser la crème mousseline :

- la crème pâtissière
- 250 g de beurre pommade

Détendre la crème pâtissière dans le robot ou au fouet.

Puis, incorporer 250 g de beurre en pommade, par tiers.

MONTAGE DU FRAISIER :

- 140 g d'eau
- 60 g de sucre
- 500 g de fraises
- pâte à sucre ou pâte d'amande
- chocolat pour le décor

Laver et couper les fraises, en 2 pour les plus grosses qui serviront à la décoration, en petits cubes pour les plus petites qui seront intégrées à l'intérieur du gâteau.

Recouvrir l'intérieur du cercle utilisé pour la cuisson de la génoise de rhodoïde (matière plastique utilisée pour le montage des gâteaux, permet de protéger et démouler correctement le fraisier). Utiliser des fraises pour le maintenir en place.

Tapisser le contour du cercle avec les fraises coupées en 2.

Diviser votre génoise en deux épaisseurs puis déposer le 1er cercle de génoise sur le plat, à l'intérieur du cercle, après avoir découpé la fine couche de pâte dorée sur le dessus et les côtés du gâteau.

Préparer un sirop en faisant chauffer 140 g d'eau et 40 g de sucre à 101°.

Puncher le gâteau avec le sirop, en utilisant un pinceau (objectif : éviter que le biscuit génoise ne soit trop sec).

Tapisser la génoise avec les $\frac{3}{4}$ de la crème mousseline en formant une petite cuvette qui permettra de déposer toutes les fraises.



Déposer les fraises qui ont été coupées en petits morceaux sur la crème mousseline.

Ajouter la seconde moitié de génoise et la **puncher** avec le sirop.

Mettre le reste de crème mousseline sur le gâteau en veillant à bien combler tous les trous.

Réserver au frais pendant 1 heure.

Démouler le fraisier.

Décorer le gâteau. Vous pouvez réaliser un cercle de la taille du gâteau avec de la pâte à sucre ou pâte d'amande, un parchemin et/ou des petits sujets toujours à base de pâte à sucre ou pâte d'amande, des décorations ou écritures en chocolat (à l'aide de papier sulfurisé formé en cornet, des fraises découpées et assemblées en rose ou autre, laissez parler votre créativité!).

ASTUCES :

- Si vous n'avez pas de rhodoïd, vous pouvez utiliser une pièce de papier sulfurisé
- N'hésitez pas à tailler la génoise pour lui donner la forme exacte attendue
- On peut réaliser le gâteau avec une simple crème pâtissière
- Utilisez des fraises fraîches et de saison pour un maximum de goût !

