

Le fraisier



Pour un fraisier de 20 cm (environ 8 pers) :

Pour la génoise de diamètre 18 :

- 125 g de sucre
- 125 g de farine
- 4 oeufs

Pour la crème mousseline :

- 50 cl de lait
- 110 g de sucre
- 45 g de poudre à crème ou de Maïzena
- 3 jaunes d'oeuf
- 145 g de beurre
- une gousse de vanille

Pour le sirop :

- 50 g de sucre
- 15 g d'eau

Pour la décoration :

- 500 g de fraises fraîches
- 100 g de pâte d'amandes
- 30 g de chocolat pour l'écriture

Procédure :

Confectionner la génoise. Casser les œufs dans une bassine inox. Mélanger au fouet et ajouter le sucre. Fouetter. Mettre la bassine sur un bain-marie d'eau frémissante. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit tiède. Retirer du feu et fouetter jusqu'à complet refroidissement. Le mélange doit monter

et blanchir. Incorporer la farine tamisée et mélanger délicatement. Dès le mélange obtenu, garnir le moule. Cuire à 200° pendant 25 minutes environ. Démouler et laisser refroidir complètement.



Confectionner la crème mousseline. Faire bouillir le lait et la gousse de vanille. Blanchir les jaunes d'oeuf avec le sucre et ajouter la maïzena. Verser la moitié du lait bouillant sur la préparation et mélanger. Mettre la crème dans la casserole avec le reste de lait et faire épaissir. Verser dans un bol inox ajouter 25 g de beurre et refroidir. Crémer le beurre et y ajouter 1/4 de crème pâtissière et fouetter énergiquement. Incorporer le reste de la crème pâtissière en 3 fois de la même manière. Réserver au froid jusqu'à utilisation.



Confectionner le sirop. Dans une casserole faire dissoudre le sucre dans l'eau.

Montage :

Trancher la génoise en 2 lorsqu'elle est froide. Pour couper la génoise correctement prendre un couteau scie et couper tout au tour de la génoise pour finir au milieu. Les imbiber de sirop avec un pinceau.



Mettre un fond sur un plat de service et étaler une fine couche de crème mousseline dessus avec une spatule. Entourer la génoise d'un cercle à entremet de diamètre 20.

Laver et équeuter les fraises. Couper des fraises en tranches épaisses (environ 5mm à 1cm) ou par demi-fraises en fonction de leur grosseur. Les disposer sur tout le périmètre, le côté tranché vers l'extérieur, puis répartir des petites fraises ou des morceaux de fraises sur la crème à l'intérieur de l'entremet.



Réserver de côté de la crème mousseline (environ une cuillère à soupe). Étaler le restant de crème mousseline sur toutes les fraises et combler tous les trous, même sur les fraises contre le cercle. Ne pas hésiter à appuyer légèrement avec une spatule coudée ou une grande cuillère.

Mettre ensuite la seconde tranche de génoise sur la crème mousseline et bien appuyer pour la faire adhérer. Pour cela vous pouvez prendre une plaque de cuisson ou quelque chose de grand, poser la sur le cercle et appuyer fortement. Si de la crème mousseline s'échappe ce n'est pas grave au contraire cela montre qu'il n'y a pas d'espace libre dans votre entremet. Retirer la plaque de cuisson et combler les trous entre votre génoise et votre cercle avec la crème mousseline mise de côté.



Décoration :

Découper votre morceau de pâte d'amandes, former une boule et la pétrir un peu pour la détendre et la rendre plus souple. Mettre un peu de sucre glace sur votre plan de travail ou une plaque de cuisson et étaler votre pâte d'amandes en un carré un peu plus grand que votre cercle d'entremet. Enrouler votre pâte d'amandes autour du rouleau à pâtisserie et la déposer sur le cercle. Appuyer dessus pour bien la faire adhérer. Avec votre rouleau à pâtisserie appuyer sur votre cercle pour découper proprement votre pâte d'amandes.



Pour démouler votre fraisier appuyer légèrement avec vos pouces au centre de votre gâteau et soulever en même temps votre cercle. Si vous n'y arrivez pas, décoller du cercle la pâte d'amandes et recommencer la méthode précédente.

Écrire au cornet avec du chocolat fondu, ou une seringue pour décorer. Si vous ne possédez pas ce matériel écrire votre texte avec un cure-dent que vous plongerez dans le chocolat fondu mais cette méthode est bien plus longue. Placer 2 fraises et les saupoudrer de sucre glace. Pour avoir un brunissement de la pâte d'amandes utiliser un chalumeau de cuisine et brunissez.

Réserver au froid.