



Recette de Fraisier



DIFFICULTÉ ★★★★★

Pour la crème mousseline

- 42cl de lait
 - 1 gousse de vanille
 - 4 jaunes d'œuf
 - 125gr de sucre
 - 160gr de maïzena
 - 190gr de beurre
-

Pour le sirop d'imbibage

- 60gr de sucre
 - 50ml d'eau
-

Pour la génoise

- 1 génoise nature La Cigale Dorée
-

Pour la garniture

- 500gr de fraises
- 150gr de confiture

Recette de Fraisier

PRÉPARATION DE LA CRÈME MOUSSELINE

1. Réserver 100gr de beurre à température ambiante. Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille fendue. Pendant ce temps, battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la maïzena et bien mélanger.
2. Lorsque le lait a bouilli, l'ajouter petit à petit au mélange précédent. Remettre le tout dans la casserole sur feu moyen.
3. Mélanger au fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe. Bien épaissir la crème. Une fois sortie du feu, ajouter 90gr de beurre et bien mélanger. Filmer « au contact » : le film plastique doit toucher la crème afin d'éviter la formation d'une peau. Laisser refroidir.

LE SIROP D'IMBIBAGE

4. Mettre le sucre et l'eau dans une casserole à feu moyen. Lorsque le mélange bout, sortir du feu. Laisser refroidir.

LE MONTAGE

5. Couper la génoise nature La Cigale Dorée en deux dans la largeur, en essayant d'avoir deux parts égales.
6. Poser le cercle à pâtisserie sur le plat de service et placer la bande de rhodoïd à l'intérieur et tout autour du cercle, afin de faciliter le démoulage
7. Placer le haut de la génoise retournée dans le fond. A l'aide d'un pinceau, imbiber la génoise de la moitié du sirop. Penser à bien imbiber les bords qui en général sont plus secs.
8. Nettoyer les 2/3 des fraises et les couper en deux. Placer les fraises tout autour de la génoise, face coupée vers l'extérieur.





DIFFICULTÉ ★★★★★

Le matériel dont vous aurez besoin

- 1 cercle à pâtisserie de 20cm de diamètre
- 1 moule de 18cm de diamètre
- 1 bande de rhodoïd
- 1 batteur électrique
- 1 poche à douille (facultatif)

Recette de Fraisier

9. Pendant ce temps, votre crème a refroidi (elle ne doit pas être trop froide). Batta la crème pour la détendre, puis ajouter petit à petit les 100gr de beurre ramolli, tout en battant à vitesse moyenne. Une fois le beurre incorporé, battre 2 minutes à pleine vitesse : le fouet devrait laisser des marques bien visibles dans la crème.

10. Appliquer de la crème entre les fraises (prendre garde à ne pas laisser d'espace vide). Puis, appliquer une couche sur la génoise, et couvrir entièrement les fraises sur les bords avec de la crème mousseline.

11. Imbiber le 2ème cercle de génoise et le placer, côté mie à l'intérieur, sur la crème. Bien appuyer afin de faire remonter la crème sur les bords. A l'aide d'une spatule, recouvrir la crème et lisser au maximum. Mettre au frais pendant 4 heures minimum. Filmer « au contact » : le film plastique doit toucher la crème afin d'éviter la formation d'une peau. Laisser refroidir.

DÉCORATION

12. Faire chauffer la confiture de fraises au micro-ondes pendant 30 secondes. Passer la confiture au tamis afin d'enlever les morceaux, puis verser sur le fraisier. Le tourner afin de répartir la confiture sur toute la surface. Mettre au frais pendant 1 heure environ.

13. Démouler délicatement le fraisier. Couper une fraise en rondelles et la disposer en quinconce sur le côté du gâteau. S'il reste de la crème mousseline, utiliser une poche à douille pour décorer le fraisier.

