

Difficulté ★★☆☆

Fraisier crème mousseline



6/8



1h



12 min



1h + repos

INGREDIENTS

Crème mousseline :

2 gousses de vanille
500 g de lait entier
75 g de jaunes d'œufs
100 g de sucre
20 g de farine
20 g de fleur de maïs
2 x 167 g de beurre
20 g de kirsch (optionnel)

Génoise :

3 œufs
70 g de sucre
50 g de farine
25 g de poudre d'amandes

Montage :

500 g de fraises



INSTRUCTIONS

- **On commence par la génoise :**
- Préchauffe ton four à 180°.
- Dans un bol, verse les œufs, le sucre et fouette le tout pendant 10 minutes à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique : Ton mélange doit s'éclaircir et tripler de volume.
- Ajoute la farine, la poudre d'amandes et incorpore-les délicatement avec une maryse.
- Verse la pâte sur une plaque recouverte de papier cuisson et lisse le tout à l'aide d'une spatule ou le dos d'une cuillère à soupe.
- Enfourne pendant 12 minutes.
- À la sortie du four, laisse la génoise complètement refroidir.
- Une fois refroidie, découpe deux cercles : un de 20 cm de diamètre, l'autre de 15/16 cm de diamètre et mets-les de côté le temps de préparer ta crème mousseline.

- **La crème mousseline :**
- Fends tes gousses de vanille en deux pour récupérer les graines.
- Dans une casserole, verse le lait entier, les gousses et graines de vanille et porte le tout à ébullition sur feu moyen.
- Pendant ce temps, dans un bol ajoute les jaunes d'œufs, le sucre et fouette le tout jusqu'à ce que ton mélange blanchisse.
- Ajoute la farine, la fleur de maïs et fouette de nouveau énergiquement.
- Verse ton lait bouillant sur ce mélange et fouette brièvement.
- Remets le tout dans la casserole, toujours sur feu moyen, et fouette sans jamais t'arrêter jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. (Compte environ 1 ou 2 minutes et/ou jusqu'à l'apparition de petites bulles) .
- Retire la casserole du feu, verse-la dans un bol et laisse-la redescendre en température pendant 10 minutes.
- Dans ta crème, ajoute 167 g de beurre coupé en morceaux et incorpore-le à l'aide d'un fouet : laisse l'autre moitié de beurre à température ambiante pour la suite de la recette.
- Recouvre la crème pâtissière au contact avec du papier film alimentaire et laisse-la complètement refroidir au réfrigérateur pendant 1h ou au congélateur pour un refroidissement express en surveillant de près qu'elle ne congèle pas.
- Une fois la crème refroidie, verse-la dans un bol et fouette-la pour la détendre à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique.
- Récupère les 167g de beurre restant : Ton beurre doit être pommade avec une texture crémeuse, si ce n'est pas le cas, passe-le quelques secondes au micro-ondes.
- À l'aide de ton robot ou de ton batteur électrique, incorpore le beurre pommade dans ta crème pâtissière petit à petit, sans jamais cesser de fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse et aérienne (pendant environ 2 minutes).
- Termine en versant le Kirsch (optionnel).
- Verse la crème mousseline dans une poche munie d'une douille lisse et place-la au frais.

- **Le montage :**
- Chemise un cercle à pâtisserie de 20cm avec du Rhodoïd afin de faciliter le démoulage de ton fraisier.
- Commence par déposer la génoise de 20 cm au fond de ton cercle.
- Coupe quelques fraises en deux et fais-les adhérer face plate sur tout le Rhodoïd.
- Coupe le reste des fraises en petits morceaux.
- Sur ta génoise, poche une première couche de crème mousseline et recouvre-la avec la moitié de tes fraises coupées en petits morceaux.
- Dépose ton deuxième (le plus petit) cercle de génoise.
- Verse les fraises restantes et recouvre le tout avec la crème mousseline.
- Lisse le dessus à l'aide d'une spatule coudée.
- Place le fraisier au frais toute la nuit (ou au moins pendant 5 heures) avant le démoulage et la décoration finale.
- Il ne te reste plus qu'à le décorer à ta guise !

CONSERVATION

Le fraisier se conserve dans un boîte hermétique au réfrigérateur pendant 48h.