

RECETTE

# Fraisier facile



Préparation : **50 minutes**

Temps de cuisson : **12 minutes**

Pour : **6/8 personnes**

## Astuces

Conserve ce fraisier, 48 heures maximum, au réfrigérateur.

## Ingrédients

Pour la génoise :

- 3 œufs - 70 g de sucre - 50g de farine - 25 g de poudres d'amande

Pour la crème mousseline :

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

Pour le montage :

- 500 g de fraises

## Préparation

1. On commence par la génoise :
2. Préchauffe ton four à 180°.
3. Dans le bol de ton robot ou au batteur électrique, verse les œufs, le sucre et fouette le tout pendant 10 minutes. Ton mélange doit s'éclaircir et tripler de volume.
4. Ajoute la farine, la poudre d'amande et incorpore-les délicatement avec une maryse.
5. 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.
6. Enfourne pendant 12 minutes.
7. Une fois la génoise 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.
8. On s'attaque à la crème mousseline
  9. Fends tes gousses en deux et récupère les graines.
  10. Dans une casserole, sur feu moyen, verse le lait entier, les gousses et graines de vanille et porte le tout à ébullition.
  11. Dans un bol, ajoute les jaunes d'œufs, le sucre et fouette le tout jusqu'à ce que ton mélange blanchisse.
  12. Ajoute la farine, la fleur de maïs et fouette énergiquement.
  13. Quand ton lait arrive à ébullition, verse-le sur le mélange précédent en prenant soin d'enlever les gousses et fouette brièvement.
  14. Remets le tout dans la casserole, toujours sur feu moyen, et fouette sans jamais t'arrêter jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. (Dès que des petite bulles se forment, compte environ 1 minute)
  15. Une fois ta crème obtenue, retire la casserole du feu et laisse-la redescendre en température pendant 10 minutes.
  16. Ajoute maintenant 167 g de beurre coupé en morceaux et incorpore-le à l'aide d'un fouet.
  17. Filme la crème pâtissière au contact et laisse-la refroidir complètement au réfrigérateur.
  18. Une fois la crème refroidie, verse-la dans le bol de ton robot et fouette pour la détendre. Tu peux également utiliser un batteur électrique.
  19. Avec le beurre restant (167 g), réalise un beurre pommade en le passant quelques secondes au micro-ondes et incorpore-le petit à petit sans jamais cesser de fouetter jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse et aérienne (2 min environ).
  20. Tu peux incorporer le Kirsch à ce moment (optionnel).
  21. Verse la crème mousseline dans une poche munie d'une douille lisse.
  22. On termine avec le montage :
  23. Chemise ton cercle à pâtisserie de Rhodoïd afin de faciliter le démoulage de ton fraisier.
  24. 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.
  25. Coupe le reste des fraises en petits morceaux.
  26. Sur ta génoise, poche une première couche de crème mousseline et recouvre-la avec la moitié de tes fraises coupées en petits morceaux.
  27. Dépose ton deuxième cercle de génoise, le plus petit.
  28. Verse les fraises restants et recouvre le tout avec la crème mousseline.
  29. Place le fraisier au frais toute la nuit (ou au moins pendant 5 heures) avant le démoulage et la décoration finale.
  30. Tu peux maintenant décorer selon tes goûts !

