

Difficulté ★★★

Verrines fraisier



4



1h



14 min



1h 30

INGREDIENTS

Crème mousseline :

1 gousse de vanille
430 g de lait entier
70 g de jaunes d'œufs
120 g de sucre
55 g de fleur de maïs
2 x 95 g de beurre

Montage :

450 g de fraises

Génoise :

4 œufs
125 g de sucre
95 g de farine
30 g de poudre d'amandes

Pour le sirop :

60g d'eau
90g de sucre

10g de kirsch (optionnel)



INSTRUCTIONS

- 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 en fouettant en basse vitesse.
- Verse la pâte sur une plaque recouverte d'un tapis silicone et enfourne 14 minutes.
- À la sortie du four, laisse la génoise complètement refroidir avant de couper des cercles de la taille de tes verrines.
- La crème mousseline :
- Fends ta gousse de vanille en deux pour récupérer les graines.
- Dans une casserole, verse le lait, les gousses et graines de vanille et porte le tout à ébullition sur feu moyen.

- Pendant ce temps, dans un bol fouette les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que ton mélange blanchisse.
- Ajoute 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 : quand ta crème arrive à ébullition, continue de fouetter une minute.
- Retire la casserole du feu et ajoute 95g de beurre coupé en morceaux que tu incorpores au fouet.
- Recouvre la crème pâtissière au contact avec du papier film alimentaire et laisse-la complètement refroidir au réfrigérateur.
- Laisse tes 95g de beurre restant à température ambiante pendant 1h30 (le temps de refroidissement de ta crème) pour qu'il devienne crémeux.
- Récupère ta crème pâtissière, verse-la dans un bol et à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique, fouette-la 4 minutes pour la détendre et pour qu'elle soit à température ambiante.
- Tout en fouettant, incorpore petit à petit le beurre pommade (les 95g restant) jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse et aérienne (pendant environ 2 minutes) : Ta crème doit tenir au fouet mais attention à ne pas trop fouetter, sans quoi, ta crème risque de devenir granuleuse !
- Verse la crème mousseline dans une poche munie d'une douille et place-la au frais.
- Le montage :
- Optionnel : À l'aide d'un pinceau alimentaire, imbibe tes cercles de génoise généreusement d'un sirop (fais bouillir 60g d'eau – 90g de sucre – 10g de kirsch).
- Coupe 300g de fraises en petits morceaux.
- Dans une première verrine, dépose un cercle de génoise et déposes des tranches de fraises sur tout le tour de ta génoise puis, recouvre le tout crème mousseline jusqu'à moitié de ta verrine.

- Dépose au centre une belle cuillère des fraises que tu as coupé, puis, recouvre de nouveau de crème mousseline : Selon la taille de ta verrine, je te conseille de glisser un cercle à génoise entre caque couche de crème pour un bon équilibre.
- Termine en recouvrant la crème d'un cercle de génoise et décore selon tes envies avec la crème et les fraises restantes.
- Place les verrines au frais minimum 2h avant de les déguster.

CONSERVATION

Les verrines façon fraisier se conservent dans un boite hermétique au réfrigérateur pendant 48h.