

Fraisier

Ingrédients :

Pour le biscuit :

4 blancs d'œufs
3 jaunes d'œufs
120 g de sucre
60 g de farine
75 g de poudre d'amandes

Pour la crème :

500 g de fraises
250 g de crème liquide (35%)
10 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
2 feuilles de gélatine

Pour la pâte d'amandes :

1 blanc d'œuf
190 g de poudre d'amande
110 g de sucre glace
80 g de sucre extra fin
1 petite CC d'extrait d'amandes amère (pour renforcer le goût)
Quelques gouttes de colorant alimentaire

Préparation :

Le biscuit :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et placez votre Flexipat® sur la plaque perforée.

Battez les blancs en neige bien ferme en incorporant le sucre dès qu'ils commencent bien à mousser. Ajoutez les jaunes d'œufs juste avant d'arrêter de battre. Incorporez délicatement la farine et la poudre d'amandes tamisées.

Versez la préparation sur le Flexipat® puis faites cuire 20 minutes à 180°C (th.6). Laissez refroidir sur le Flexipat®.

(Comme j'ai bien fait mousser ma pâte il y avait un peu trop. Pour ne pas faire déborder mon biscuit, j'ai prélevé quelques cuillères à café pour en faire des petits cœurs que vous retrouvez sur la déco !)

La pâte d'amandes :

Mélangez les sucres avec les amandes en poudre. Préférez une bonne marque type Vah* pour ne pas avoir de gros morceaux ou passez les au hachoir avant.



Tamisez ensuite le tout dans le cul-de-poule et ajoutez le blanc d'œuf, l'extrait d'amandes et quelques goûtes de colorant alimentaire si vous le souhaitez. Ensuite mélangez tout les ingrédients à la main, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène et ferme. Etalez la pâte sur une épaisseur d'environ 2mm et découpez un rectangle à l'aide du cadre inox.

La crème aux fraises :

Réhydratez la gélatine dans de l'eau froide pendant 15 minutes.

Mixez les fraises pour obtenir une purée en ajoutant les 10 g de sucre.

Faites monter la crème en chantilly en ajoutant le sucre vanillé un peu avant la fin.

Egouttez la gélatine et faites la liquéfier dans une petite casserole à feu doux.

Incorporez la purée de fraise à la crème chantilly, prélevez une cuillère à soupe pour mélanger la gélatine avec la crème et ajoutez le tout à nouveau à la crème chantilly/fraises.

Montage :

Posez une feuille de papier sulfurisé sur la petite plaque perforée. Déposez le cadre inox dessus.

Coupez le biscuit en deux et mettez une moitié dans le cadre. Garnissez le fond avec la crème aux fraises. Recouvrez la crème avec l'autre moitié du biscuit et garnissez la à nouveau avec de la crème. Terminez par la plaque en pâte d'amandes que vous posez délicatement sur la crème pour ne pas la faire déborder sur les côtes.

Réservez au congélateur pendant 2 heures.

Passez le couteau d'office sur tout le tour du gâteau pour le décoller et retirez le cadre. Décorez le gâteau avec des fraises ou autre choses.

Suggestion :

Avec les restes de la pâte d'amandes vous pouvez découper des formes avec des emportées pièces ou former des fleurs pour la déco. Sinon la pâte se garde très bien pendant au moins deux semaines, pour ça mettez-là dans un film transparente au frigo.

Noté : Cette recette était inspirée par les « Le Fraisier » et « Le Plaisir aux Fruits Rouges » de [Guy Demarle](#) !