

## Fraisier

### Pour la génoise :

- \* 3 oeufs
- \* 100g de farine
- \* 100g de sucre

### Pour la crème :

- \* 400 ml de crème liquide entière
- \* 300 g de fraises
- \* 20 g de sucre vanillé
- \* 3 feuilles de gélatine

### Pour le décor:

- \* des fraises
- \* des groseilles
- \* des biscuits de Reims



### Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez votre moule génoise (FM 477) sur la plaque perforée. Montez les blancs d'oeufs en neige avec le sucre. Ajoutez les jaunes un par un, puis incorporez la farine. Versez cette pâte dans le moule et faites cuire pendant environ 10 min à 180°C (th.6). A la sortie du four laissez refroidir le biscuit sur une grille.

Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide pendant 5 minutes. Montez la crème liquide en chantilly. Mixez les fraises et le sucre pour obtenir un coulis puis mélangez le avec la chantilly. Essorez la gélatine, faites la fondre avec une cuillère d'eau dans une casserole puis incorporez-la dans la crème.

Posez le cercle inox sur la plaque perforée couvert d'une feuille de papier sulfurisé et placez la génoise au fond. Versez la mousse de fraises dessus puis mettez au congélateur quelques heures.

Sortez le gâteau au moins une heure avant de le servir. Pour faciliter le démoulage, trempez un couteau dans l'eau chaude puis passez-le toute autour du cercle. Coupez les biscuits de Reims en deux et placez-les autour. Décorez ensuite avec des fraises et des groseilles.