

Fraisier

Pour 8 personnes :

600 g de fraises lavées et équeutées

Pour les biscuits :

4 œufs

120gr sucre

30gr farine

70 gr maïzena

10 gr sucre vanillé

1 sachet levure tamisée

Pour la crème mousseline :

2 œufs entiers et 1 jaune d'œufs

150 g de sucre

400 g de lait



60 g de Maïzena

200 g de beurre doux

25 g de Kirsch

Pour le sirop :

50 g d'eau

100 g de sucre

50 g de Kirsch

Pour le décor

Sucre glace

100 g de pâte d'amande

Préparation

1 La crème mousseline :

Mettre dans le bol tous les ingrédients de la crème excepté le beurre et programmer 7 min à 90° vit 4. Puis ajouter 1/3 du beurre et mélanger 30 s vit 4. Réserver et laisser refroidir en couvrant hermétiquement votre récipient d'un film alimentaire pour éviter le croûtage

2 Génoise

Mettre le fouet dans le bol puis mettre 4 œufs et 120g de sucre. Régler 15 minutes à 37° vitesse 3.

Puis incorporer 30g de farine, 70g de maïzena, 1 pincée de sel, 10g de sucre vanillé et 1 sachet de levure chimique tamisée en mélangeant à vitesse 1 pendant 1 minute.

Verser dans un moule ou une plaque à génoise et faire cuire au four 15 minutes à 170° (surveiller la cuisson)

3 Le sirop

Mettre 100 g de sucre, 50 g de rhum et 50 g d'eau dans le bol et programmer 10 min, Varoma, vitesse 1. Réserver



4 Finaliser la crème mousseline

Quand la crème est froide, placer le fouet dans le bol, verser la crème et ajouter les 2/3 du beurre restant, et fouetter à vit4 jusqu'à obtenir une crème légère et mousseuse : c'est la véritable crème mousseline.

5 Montage du fraisier

Couper la plaque de génoise en 2 ou aux dimensions de votre cadre. Poser votre cadre sur votre plat de service et y déposer le fond de génoise, bien serrer votre cadre à pâtisserie, puis arroser généreusement la génoise au pinceau avec la moitié du sirop. Mettre une couche fine de crème mousseline bien régulière.

Disposer harmonieusement les plus belles fraises que vous avez, coupées en 2, sur la périphérie, face coupée contre le cadre. Puis y déposer et répartir le reste de crème.

Déposer la seconde partie de la génoise sur le gâteau et l'arroser au pinceau avec le sirop restant.

Etaler finement la pâte d'amande au rouleau. entre 2 feuilles de papier cuisson en saupoudrant de sucre glace afin que la pâte d'amande ne colle pas. Découper un rectangle aux dimensions du gâteau. Poser la pâte d'amande sur le gâteau. Bien la faire adhérer et veiller qu'il n'y ait pas de bulles d'air

Faire un décor au choix (fleurs en pâte d'amande, quelques fraises, déco de pâques.....)



Une recette? Une date d'atelier culinaire? Tout est sur mon blog:

<http://superbol.over-blog.com/> email : superbol13@neuf.fr

