

FRAISIER

Recette élaborée par Michel Besnard

Pour environ 12 parts

POUR LA GENOISE

3 œufs
90 g de sucre en poudre
90 g de farine
1 cuillerée de vanille liquide

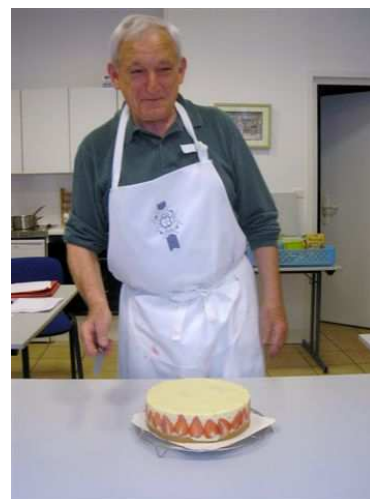
POUR LA GARNITURE

½ litre de lait entier
1 gousse de vanille
4 jaunes d'œufs
100 g de sucre en poudre
30 g de farine
30 g de maïzena
50g de beurre pommade
5 cuillerées de Kirsch
100g de beurre froid

POUR LE SIROP

50g de sucre en poudre
15 cl d'eau
6 cuillerées de kirsch

Préchauffer le four – thermostat 7 – 210°C



POUR LA GENOISE

Beurrer et fariner un moule à manqué – ou le chemiser de papier sulfurisé. Fouetter vivement les 3 œufs et les 90 g de sucre en poudre pour l'obtention d'un mélange mousseux et homogène.

Incorporer la farine et la vanille liquide.

Verser la préparation dans le moule et laisser s'étaler.

Enfourner à mi-hauteur, laisser cuire 20 à 25 mn.

Au sortir du four, démouler sur une grille et laisser refroidir complètement.

POUR LA CREME MOUSSELINE

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille (coupée en deux et bien raclée).

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'au blanchiment, puis incorporer la farine, la maïzena et le lait chaud – en délayant.

Reverser dans la casserole, (sans la gousse) et laisser cuire jusqu'à épaissement (SANS CESSER DE MELANGER).

Verser dans un saladier pour arrêter la cuisson.



Ajouter 50g de beurre.

Laisser refroidir complètement après avoir couvert avec un film étirable.

Puis mélanger 100g de beurre et fouetter vivement pour émulsionner.

POUR LE SIROP

Délayer le sucre en poudre et l'eau dans une casserole.

Porter à frémissement 1 mn.

Laisser refroidir et incorporer le kirsch.

ETAPES SUIVANTES

Laver, équeuter et faire s'égoutter les fraises.

Couper la génoise en deux disques horizontaux.

Disposer le disque du dessous sur un plat et l'imbiber de sirop.

Étaler la crème par-dessus.

Disposer des fraises coupées sur le bord de la crème de manière à former une frise de fraises (voir photo).

Poser le second disque, toujours imbibé de sirop.

Étaler à nouveau de la crème.

Terminer en décorant le gâteau avec des fraises (éventuellement émincées) selon votre goût.

Par-dessus, étaler de la gelée fondue (pour le brillant).

Placer le fraisier au réfrigérateur 4 heures minimum.

Pour le modèle carré :

Même processus que pour le modèle rond, mais on a ajouté environ 40g de pâte pistache dans la crème.

Poser sur le gâteau de la pâte d'amande (roulée à la dimension du gâteau) et décorer au goût de chacun.

