

# LE FRAISIER



## Ingrédients pour 6 personnes:

### Génoise :

4 œufs  
120 gr de sucre en poudre  
120 gr de farine  
40 gr de beurre fondu refroidi

### Crème mousseline :

500 gr de lait  
160 gr de sucre  
4 jaunes d'œuf  
30 gr de farine

30 gr de fécule de maïs  
240 gr de beurre (60+65)  
2 c.s de pâte de pistache

### Sirop :

1/4 litre de sirop à 30°C (120 g eau 120 g de sucre )  
60 gr de liqueur de fraise

800 gr de fraises  
20 gr de kirsch  
1 c.s de sucre

### Décor :

Pâte d'amande verte  
Décors en sucre, en meringue...  
Bougies

## Préparation de la recette Le Fraisier

Génoise + crème mousseline

### 1. Pour la génoise :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Au batteur, blanchir les œufs et le sucre.
- Chauffer la cuve tout en continuant à monter l'appareil (la préparation doit chauffer afin d'atteindre une température homogène avoisinant les 40°C).
- Terminer de battre au batteur jusqu'à complet refroidissement et jusqu'à ce que la préparation ait doublé de volume.
- Incorporer délicatement la farine tamisée à l'aide d'une maryse puis ajouter le beurre fondu.
- Déposer l'appareil dans un cadre rectangulaire posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Cuire 30 minutes environ. A la sortie du four, démouler et laisser refroidir sur une grille.

### 2. Pour la crème mousseline :

- Blanchir les jaunes et le sucre. Incorporer la farine. Bien mélanger.
- Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille. Dès l'ébullition, le verser en une seule

fois sur les œufs blanchis en remuant à l'aide d'un fouet.

- Mélanger.
- Transvaser le tout dans la casserole de cuisson du lait et cuire à feu vif pendant 4 à 5 minutes en remuant constamment.
- Ajouter la moitié du beurre coupé en morceaux dans la crème chaude et la pâte de pistache.
- Bien mélanger avec une spatule.
- Une fois la crème refroidie, ajouter le restant de beurre pommade en l'incorporant au mélange. Arroser les fraises de kirsch et de sucre semoule selon la maturité des fruits.
- Réserver.

### 3. Faire le sirop

### 4. Pour le montage :

- Tailler la génoise refroidie au 2/3, 1/3 (afin de monter un gâteau à étages) et de nouveau retailler chaque morceau en deux dans l'épaisseur.
- Remettre une génoise rectangle au fond du cadre et la puncher au sirop.
- Mettre un peu de crème. Disposer des fraises sur tout le pourtour du cadre inox.
- Bien ranger les unes contre les autres sans laisser d'espace.
- Couper les têtes pour plus de régularité.
- Ajouter de la crème mousseline. L'étaler avec une spatule métallique en comblant tous les espaces vides autour des fraises.
- Faire pénétrer la crème entre les fraises avec insistance sur toute la hauteur du cadre.
- Garnir de fraises coupées en morceaux sur toute la surface du gâteau.
- Garder quelques belles fraises entières pour la décoration.
- Ajouter 1/3 de crème mousseline et l'étaler à la spatule.
- Etaler la pâte d'amande verte au rouleau. Disposer l'abaisse de pâte d'amande sur le fraisier.
- Découper les bords avec le rouleau. Retirer l'excédent de pâte. Retirer le cadre délicatement.
- Parer chaque côté à l'aide d'une lame chaude.
- Couper en 2/3 + 1/3 pour obtenir un gâteau superposé en déposant la petite partie sur la grosse.

### Décorer...