

Fraisier gourmand



Ingrédients pour 10 ou 12 personnes:

Pour le gâteau:

- 50 g de farine
- 50 g de fécule ou de maïzena
- 150 g de sucre
- 6 œufs

Pour la crème:

- 50 cl de lait
- 100 g de sucre
- 30 g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 1 sachet d'agar-agar (2 g)
- 20 cl de crème liquide entière
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 4 cuillères à soupe de sucre glace

Pour la déco et la garniture:

- 4 ou 5 cuillères à soupe de gelée de groseilles
- 1 kg de fraises

Ustensiles:

- Un batteur électrique
- Un grand moule à gratin rectangulaire
- Papier aluminium siliconé antiadhésif

Temps de préparation:

- 2 heures de préparation
- 2 heures de repos au frigo

Recette:

Préparer le gâteau:

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine et la fécule et bien mélanger.
3. Battre les blancs en neige ferme. Les incorporer délicatement à la pâte dans un mouvement de haut en bas avec une Maryse pour ne pas "casser" les blancs.
4. Garnir un grand plat à gratin rectangulaire de papier alu siliconé (à défaut, beurrer et fariner le moule).
5. Verser la pâte et mettre au four 25 à 30 mn. Le gâteau est cuit lorsque la lame d'un couteau planté au centre ressort sèche.
6. Laisser complètement refroidir.

Préparer la crème:

1. Faire chauffer le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux.
2. Mélanger le sucre, la maïzena et l'agar-agar, verser le lait chaud dessus (retirer la gousse de vanille) et faire épaissir à la casserole quelques minutes sans cesser de battre. Laisser refroidir.
3. Battre la crème liquide et la crème épaisse bien froides au batteur électrique. Lorsque la chantilly commence à "prendre", ajouter le sucre glace et continuer à battre une ou deux minutes.
4. Incorporer délicatement la chantilly à la crème refroidie.

Dresser le fraisier:

1. Couper le gâteau en deux à l'horizontale.
2. Étaler un peu de crème sur toute la surface d'un demi-gâteau.
3. Laver et équeuter les fraises, les couper en deux et les installer "dressées" sur la crème (garder quelques fraises pour la déco). Recouvrir du reste de crème. Poser délicatement l'autre partie du gâteau dessus.
4. Faire chauffer la gelée de groseilles dans une casserole et badigeonner le dessus du gâteau de gelée avec un pinceau. Décorer de quelques fraises (j'ai fait un coeur).
5. Laisser le fraisier au moins deux heures au réfrigérateur avant de servir. Le gâteau doit se manger le jour de sa préparation.