



LE FRAISIER

**A faire la veille
pour 10 personnes :**

Crème pâtissière : 50cl lait entier - 6 jaunes d'oeufs - 100g sucre semoule - 40g maïzena - 50g beurre doux - 1 gousse de vanille -

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille grattée. Mélanger le sucre , les jaunes d'oeufs et la maïzena dans un cul de poule (ou saladier). Verser le lait bouillant dessus, bien mélanger à l'aide d'un fouet et remettre sur le feu jusqu'à ébullition pendant 30 secondes tout en remuant. Retirer du feu, ajouter le beurre, fouetter puis réserver jusqu'à refroidissement dans un plat à gratin recouvert au contact de film alimentaire.

Crème au beurre : 7,5cl eau (75g) - 3 oeufs - 250g sucre semoule - 500g beurre -

Dans la cuve d'un robot muni du fouet, mettre les oeufs à monter à vitesse moyenne. Dans une casserole, mélanger le sucre et l'eau et cuire à 121°. Verser doucement sur les oeufs et continuer à monter au fouet à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit tiède. Ajouter le beurre pommade petit à petit. Bien émulsionner et réserver dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

Biscuit à la cuiller : 60g farine T55 - 60g fécule de pommes de terre - 6 blancs d'oeufs - 5 jaunes d'oeufs - 125g sucre semoule -

Préchauffer le four à 180° (th.6). Dans la cuve du robot muni du fouet, monter les blancs d'oeufs en ajoutant petit à petit le sucre semoule. A l'aide d'une spatule ajouter les jaunes d'oeufs (légèrement battus à la fourchette) puis la farine et

la féculé tamisées. Etaler sur deux plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé sur une hauteur de 1cm. Enfourné et cuire pendant 12 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

Le fraisier :

Crème mousseline pistache : 500g crème au beurre - 200g crème pâtissière - 60g pâte à pistache -

Dans la cuve du robot muni du fouet, mélanger la crème pâtissière et la pâte à pistache, puis la crème au beurre tempérée. Emulsionner le tout jusqu'à obtenir une consistance légère.

Jus de fraise : 250g fraises - 25g sucre semoule -

Laver, équeuter et couper les fraises en 2 puis les mettre dans un saladier, ajouter le sucre. Recouvrir de film alimentaire (piqué de coups de couteaux pour qu'il ne gonfle pas). Le disposer sur une casserole avec de l'eau (bain-marie). Cuire pendant ~30 minutes. Transvaser dans une passette-tamis pour récupérer le jus. Réserver au réfrigérateur.

Montage : biscuit cuiller - 300g fraises - QS pistaches mondées - 100g confiture de fraises -

Dans un carré métallique de 22,5cm de côté posé sur un carton or rigide, déposer un carré de biscuit, l'imbiber de jus des fraises à l'aide d'un pinceau. Equeuter et disposer des moitiés de fraises sur le contour du carré. Dans une poche sans douille, verser la crème mousseline, puis garnir le gâteau. Garnir avec les fraises entières restantes. Disposer le deuxième biscuit dessus, l'imbiber du jus des fraises à l'aide du pinceau. Réserver au réfrigérateur 2 heures ou mieux jusqu'au lendemain.

Avant le repas, chauffer la confiture de fraises, passer au tamis. Refroidir. Etaler à l'aide d'une spatule métallique. Enlever le carré métallique. Décorer de pistaches concassées légèrement et d'une fraise. Remettre au réfrigérateur jusqu'au moment de la dégustation.

