

Fraisier



Infos sur la recette :

- préparation : 40 min
- cuisson : 15 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 500 g de fraises + pour la déco
- 4 oeufs
- 120g de sucre
- 120 g de farine
- 1/2 paquet de levure chimique
- 25 cl de lait
- 125 g de sucre
- 2 oeufs
- 35 g de farine
- 65 + 65 g de beurre
- 8 gouttes d'arome fraise (ou de liqueur de fraise)
- sirop
- 10 cl d'eau
- 130 g de sucre
- 1 cs d'amaretto

Réalisation :

Génoise :

- Monter les blancs en neige, ajouter le sucre dès qu'ils commencent à mousser. Ajouter les jaunes, la farine et la levure, arrêter rapidement batteur. Cuire 15-20 min à 180°C.

Crème mousseline :

- Mélanger le sucre et les jaunes d'oeufs jusqu'à blanchissement. Incorporer la farine. Incorporer le lait bouillant. Remettre dans la casserole à lait et cuire 2 -3 min à feu moyen-vif. Hors du feu, ajouter une partie du beurre, mélanger à la spatule. Une fois la crème froide, ajouter le reste du beurre au batteur avec l'arôme.

Sirop :

- Faire bouillir eau + sucre. Hors du feu, ajouter l'amaretto.

Montage :

- Chemiser un cercle à pâtisserie avec une feuille de rhodoïd ou de papier sulfurisé. Couper la génoise en deux dans l'épaisseur puis couper un morceau de la taille du moule et un un peu plus petit. Déposer la plus grande génoise dans le fond du moule, l'imbiber de sirop. Etaler une fine couche de crème mousseline. Disposer tout autour du moule des fraises coupées en deux et une couche sur le fond. Recouvrir de crème mousseline. Disposer la seconde génoise, bien presser pour répartir la crème mousseline du dessous dans les trous des fraises. Imbiber la génoise. Recouvrir d'une couche de fraises et du reste de crème mousseline, bien lisser le dessus.
- Réfrigérer au moins 2 à 3 heures. Décorer et servir bien frais.