

# Fraisier

Pour 12 à 16 personnes environ (diamètre 26cm)



## Liste de courses :

- 500g de fraises
- 50cl de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 10 œufs (4+6)
- 340g de sucre
- 140g de farine fluide
- 30g de Maïzena
- 250g de beurre
- Du Cointreau, Kirsh, sirop de fraise...
- Du jus ou une purée de fruit
- De l'agar agar ou de la gélatine

## La crème mousseline

- 50 cl de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 100g de sucre (à partager en 2 parts plus ou moins égales)
- 6 jaunes d'œufs
- 20g de farine T45 (tamisée)
- 30g de maïzena (tamisée)
- 250g de beurre (à partager en 2 parts plus ou moins égales)

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée + la moitié du sucre. Laisser infuser 10 min.

Pendant ce temps battre les œufs, le sucre, la farine et la maïzena dans un saladier.

Retirer la gousse de vanille et verser le lait bouillant sur le mélange œufs/sucre/farines.

Bien mélanger et remettre à cuire à feu doux sans cesser de remuer. La crème doit épaissir.

Lorsque la crème a épaissi, retirer la casserole du feu. Ajouter la moitié du beurre et bien mélanger.

Verser le mélange sur une plaque ou dans un nouveau saladier pour aider à refroidir plus vite. Couvrir avec du film alimentaire (filmer au contact) et réserver au frais.

Quand la crème est aux environs de 16/18°, battre le reste du beurre pommade (pour qu'il ait un aspect crémeux) au robot et ajouter progressivement la crème.

## Le gâteau

- 4 œufs (séparer le blanc des jaunes)
- 120g de sucre
- 120g de farine

Préchauffer le four à 180° (th.6)

Battre ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la farine tamisée.

A part, monter les blancs en neige avec une pincée de sel. Les ajouter au mélange petit à petit.

Étaler la moitié de la préparation sur une plaque aux dimensions de votre cercle : il faudra 2 cercles de gâteau pour le fraisier.

Enfourner 10 min environ. Le gâteau doit être "mousseux" et reprendre sa forme si on appuie dessus.

Découper 2 disques de gâteau à la taille des cercles à pâtisserie.

## Le sirop d'imbibage

- 100g d'eau
- 120g de sucre
- 20g de Cointreau (ou de Kirsh, de sirop de fraise...)

Mélanger l'eau et le sucre dans une casserole et faire bouillir. Hors du feu ajouter l'alcool ou le sirop.

## Le montage du fraisier

Déposer un 1<sup>er</sup> gâteau dans le cercle à pâtisserie. Recouper éventuellement plus petit pour ne pas avoir les fraises apparentes au final. Imbiber le gâteau avec le sirop d'imbibage.

Couper plusieurs grosses fraises en 2 et les aligner en rond en les collant au cercle.

Étaler une couche de crème mousseline. Mettre des fraises entières sur la crème (être généreux).

Recouvrir de crème mousseline et déposer le 2<sup>nd</sup> disque de gâteau imbibé de sirop des 2 côtés.

Pour la déco, étaler une gelée de fruits préparée avec par exemple 250g de purée de fruit et 2g d'Agar agar.