



# Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

## Fraisier en verre, pourquoi pas?



### Ingrédients nécessaires:

#### Pour le Biscuit Génoise (pour 1 biscuit):

- 3 oeufs entiers (de cane)
- 100 g de sucre
- 3 cuillères à soupe d'eau chaude
- 100 g de farine

#### Pour la Crème Mousseline

- 400 ml de lait
- 150 g de sucre
- 2 oeufs + 1 jaune d'oeuf (de cane)
- 60 g de crème de maïs
- 200 g de beurre mou
- 3 cuillères à soupe de liqueur de Fraises des Bois

#### Pour le Sirop

- 100 g d'eau
- 125 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de liqueur de Fraises des Bois

#### Pour la décoration

- quelques fraises

Préchauffer le four à 180 °C(th 6).

Ensuite je prépare ma crème mousseline et mon sirop pour qu'ils aient bien le temps de refroidir.

#### \*La Crème Mousseline :

Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre.. Pendant ce temps, dans un cul de poule mélanger au fouet les oeufs avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer la crème de maïs.

Verser le lait bouillant petit à petit sur le mélange afin de le tempérer puis reverser le tout dans la casserole.

Faire cuire la crème jusqu'à ébullition tout en mélangeant.

Retirer la casserole du feu et ajouter la moitié du beurre dans la crème chaude. Mélanger. Laisser refroidir complètement.

Ajoutez l'autre moitié de beurre dans la crème froide. Battre au fouet électrique jusqu'à obtention d'une crème légère et onctueuse. Ajouter enfin la liqueur.

#### \*Sirop pour imbiber la génoise :

Dans une casserole, chauffer le mélange d'eau et de sucre, on obtient un sirop. Retirer la casserole du feu et incorporer la liqueur mais après refroidissement.

#### \*La génoise :

Dans un cul de poule, battre au fouet les oeufs et le sucre.

Ajouter l'eau chaude. Battre au fouet 2 min puis mélanger au batteur électrique jusqu'à obtention d'un mélange très mousseux. Les oeufs doivent blanchir et tripler de volume. Ensuite, incorporer délicatement la farine .

Verser le mélange sur un tapis en silicone puis tapoter légèrement pour répartir équitablement la pâte.

Faire cuire 10 à 12 minutes à 180 °C(th 6).

Démouler quelques minutes après cuisson, la génoise est très brillante. Découper la pâte avec un emporte pièce rond, il faut 2 ronds de génoise par verre.

#### \*Le Dressage :

Placer une génoise au fond de chaque verre, ensuite avec un pinceau, imbiber la génoise de sirop.

Garnir le tour du verre avec les fraises coupées en deux, face intérieure contre le verre, verser un peu de crème mousseline, enfoncer au centre de la crème quelques fraises.

Disposer ensuite la 2<sup>ème</sup> génoise, imbiber de sirop, recouvrir avec un peu de crème mousseline. Et ainsi de suite pour chaque verre...

#### \*La Décoration :

Décorer les verres avec une fraise coupée en éventail en ayant conservé la queue.