

### TEMPS

Préparation : 2h

Cuisson : 15 min

Prise au froid : 1h

### QUANTITÉ

Pour 6 personnes

### MATÉRIEL

- 1 cadre en inox de 18 x 18 cm et 6 à 7 cm de haut (ou plat carré transparent de même dimension)

- 1 plaque à pâtisserie
- 1 thermomètre de cuisson
- 1 Maryse
- 1 spatule coudée
- 1 mixeur
- 1 fouet électrique
- 1 paille
- 2 feuilles de papier sulfurisé
- 2 feuilles de rhodoïd (pour l'entourage du montage)
- 1 pinceau pâtissier
- des petits emportes-pièces ronds ou des petites douilles à pâtisserie



# Le Fraisier facile

## ÉTAPE 1 : LA GÉNOISE

### Ingrédients

- 90g de farine
- 90g de sucre
- 150g d'œufs les peser progressivement

Préchauffer le four à 180°C. Mélanger les œufs et le sucre, puis chauffer le mélange au bain-marie sans cesser de fouetter, jusqu'à 50/55° (vérifier avec le thermomètre de cuisson).

**Attention**, la préparation prend beaucoup de volume, prévoir un grand récipient et une grande casserole.

Retirer du bain marie et fouetter au robot jusqu'au refroidissement.

**Attention**, il ne faut pas que la préparation retombe, il vaut mieux arrêter de fouetter même si elle est encore un peu chaude.

Ajouter délicatement à la Maryse, la farine en 2 ou 3 fois sans faire retomber le mélange.

Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, en tenant compte de la grandeur du plat de présentation, si on a choisi de présenter dans un plat transparent, ou mieux sur cadre de silicone Flexipan. Lisser à

la spatule coudée ou à l'aide d'une cuillère. Tapoter la plaque pour bien égaliser la pâte. Enfourner à 180° ou 170° si votre four est très chaud, durant 10 à 15min. Elle doit être bien blonde et souple au centre.

Démouler la plaque de génoise sur une feuille de papier cuisson et découper à l'aide du cadre 2 carrés de 18cmX18cm, si vous en avez un, sinon, il faut mesurer le fond de votre plat et découper les carrés de cette dimension. Réserver.

## ÉTAPE 2 : LE SIROP D'IMBIBAGE

### Ingrédients

- 70g d'eau
- 90 g de sucre
- 20g de kirsch ou de sirop de fraises

Porter à ébullition le sucre et l'eau. Laisser refroidir et ajouter l'alcool ou le sirop.

## ÉTAPE 3 : LA CRÈME MOUSSELINÉ À LA VANILLE

### Ingrédients

- 375 g de lait entier
- 80g de sucre faire deux parts de 40g
- 55g de jaunes d'œufs à peser progressivement
- 15g de farine
- 15g de maïzena
- ½ gousse de vanille fendue
- 125g de beurre faire deux parts

Faire infuser la vanille dans le lait tiède durant 10min puis le porter à ébullition avec la moitié du sucre. Fouetter les jaunes avec le sucre restant et ajouter la farine et la maïzena tamisées. Retirer la gousse de vanille et verser le lait bouillant sur le mélange œufs/sucre/farines.

Bien mélanger et reverser le tout dans la casserole pour remettre à cuire une bonne minute sans cesser de remuer.

**La crème doit épaissir.** Lorsque la crème est prête, verser dans un cul de poule et ajouter la moitié du beurre coupé en morceaux en fouettant bien. Filmer ensuite au contact et mettre au frais. Lorsque la crème a refroidi aux environs de 16/18°, fouetter le reste du beurre au robot et ajouter progressivement la crème. Bien homogénéiser l'ensemble. Il faut obtenir une crème épaisse.

## ÉTAPE 4 : LA GELÉE DE FRAISES

### Ingrédients

- 125 g de fraises
- 30 g de sucre en poudre
- 2 feuilles de gélatine

Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Mixer les fraises avec le sucre en poudre. Faire chauffer ensuite le coulis de fraise dans une casserole et ajouter la gélatine essorée. Réserver.

## ÉTAPE 5 : LE DRESSAGE ET FINITIONS

### Ingrédients

- 250 g de fraises
- 100 g de pâte d'amande blanche
- 1 cuillerée à soupe de sucre glace
- 1 cuillerée à soupe de pistaches concassées

Chemiser de papier rhodoïd le cadre, ou bien se servir du plat carré transparent, si la crème est trop liquide, dans ce cas on ne démoulera pas. (Pour éviter l'affaissement du gâteau)

Poser un carré de génoise dans le fond et imbiber (pas trop, car cela rend la construction fragile) de sirop la face du dessus à l'aide d'un pinceau.

Couper les fraises en deux et les disposer tout autour, face contre le cadre. Recouvrir ainsi que les côtés d'une couche de crème mousseline. Recouvrir généreusement de fraises en morceaux puis d'une fine couche de mousseline. Ajouter le deuxième carré de génoise, l'imbiber de sirop.

Réserver au réfrigérateur pendant la préparation du décor.

Assouplir la pâte d'amande et l'étaler sur une épaisseur de 2 à 3 mm, en fleurant le plan de travail avec du sucre glace. Découper un carré de 18 cm x 18 cm, puis percer des petits trous dans la pâte d'amande à l'emporte-pièce, à l'aide de douilles ou à la paille. Poser délicatement le carré de pâte d'amande sur la génoise et verser quelques gouttes de gelée de fraise encore liquide dans les trous.

Disposer quelques fraises coupées pour la décoration et faire un petit chemin de pistaches concassées. Réserver au frais 1h avant de décercler ou de présenter dans le plat carré.