



Fraisier

Ingredients

Génoise

4 oeufs
100g de sucre
120g de farine

Crème diplomate

500g de lait entier
50g de maïzena
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
50g de sucre
1 gousse de vanille
300g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine

Miroir à la fraise

300g de coulis de fraise
3feuilles de gélatine

Sirop d'imbibage

100g d'eau
100g de sucre
1cuillère à café d'arôme fraise

Génoise

Préchauffer le four à 180°C

Battre les œufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Etaler sur une silpat de façon à avoir 2 cercles de génoise et mettre 12 minutes à 180°C.

Laisser refroidir

Crème diplomate

Mettre à tremper la gélatine dans de l'eau

Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, gratter l'intérieur avec la lame d'un couteau pour en extraire la vanille et mettre le tout dans une casserole avec le lait.

Porter le lait à ébullition.

Battre les oeufs, les jaunes, la maïzena et le sucre jusqu'à blanchissement puis verser le lait chaud (enlever la gousse de vanille) dessus tout en continuant de mélanger.

Ajouter la crème et remettre à chauffer sur feu doux jusqu'à ce que la crème épaississe.

Incorporer la gélatine essorée.

Laisser refroidir

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crème montée à la préparation précédente, délicatement et en 3 fois.

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble tous les ingrédients jusqu'à ce que le sucre soit bien dissout.

Laisser tiédir et imbiber au pinceau les 2 disques de génoise de ce sirop

Miroir à la fraise

Mettre à tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis de fraise puis y ajouter la gélatine essorée et bien mélanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 12h

Montage

- Pour un cercle de 20cm -

Dans le fond du cercle muni d'un rhodoïd, placer un disque de génoise et mettre autour du cercle (le long du rhodoïd, comme sur la photo) les fraises coupées en 2.

Etaler une couche de crème , disposer quelques petits bouts de fraise, mettre une seconde couche de crème, poser l'autre disque de génoise, verser le reste de la crème et mettre au frais 2h.

Pour finir verser le coulis de fraise, laisser au frais toute la nuit et le lendemain décorer selon vos goûts et vos envies
