



Le fraisier

- Par vision-plaisir



Le fraisier est une base de génoise, de fraises et de crème . Pour les puristes, il n'y a pas de pâte d'amande dessus. Mais vous savez , les goûts et couleurs... La confection est assez longue mais le plaisir gustatif sera au rendez-vous. Et par pitié utilisez uniquement des fraises Françaises, elles seront meilleures et font marcher le commerce Français. Merci .

Ingrédients de la génoise :

- 4 œufs
- 125g de sucre en poudre
- 125g de farine
- 20g de beurre (pour chemiser le moule)

Réalisation :

Préchauffer le four à 180°C et chemiser un moule à génoise. Mettre le sucre et les œufs entiers dans la cuve du batteur puis fouetter 3 à 5 minutes. Placer celui-ci dans un bain-marie et fouetter jusqu'à tiédir la masse. Le mélange va doubler de volume.

Puis mettre au batteur et battre jusqu'à refroidissement complet. Ajouter délicatement la farine en pluie et verser dans le moule chemisé sans tasser.

Cuire au four pendant environ 30 minutes. Pour savoir si la génoise est cuite, piquer dedans une lame d'un couteau et si celle-ci ressort propre, votre gâteau est cuit.

Ingrédients pour la réalisation de la crème :

- 500g de lait
- 75g de maïzena
- 150g de sucre en poudre
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œufs
- une gousse de vanille

Ingrédients meringue Italienne :

- 250g sucre en poudre
- 4 blanc d'œufs

Ingrédient complémentaire:

- 250g de beurre

Ingrédients pour le sirop :

- 150g de sucre en poudre
- eau

- Fraises 600g environ
- Menthe
- Gelée de groseille

Crème pâtissière :

Confection: mettre à chauffer le lait avec la gousse de vanille. Puis blanchir les œufs entiers et les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Ajouter la maïzena au mélange. Dès l'ébullition du lait, verser sur les œufs et remettre à cuire dans la casserole sur feu doux jusqu'à ébullition. Débarrasser dans un saladier pour refroidir. Vous pouvez mettre au réfrigérateur la crème pour accélérer le refroidissement.

Astuce : pour éviter une formation d'une croûte sur la crème pâtissière lors de son refroidissement, il est préférable de fouetter régulièrement ou la recouvrir d'un film étirable.

Confection de la meringue Italienne :

cuire à 121°C le sucre dans une casserole puis verser sur les blancs d'œufs montés. Battre jusqu'à refroidissement complet de la meringue.

Blanchir le beurre :

Mettre le beurre dans le batteur électrique et mettre à fouetter jusqu'à obtenir un beurre assez pâle et mou.

Réaliser le sirop :

Ce sirop permet d'imbibes la génoise.

Pour réaliser et réussir la crème pour le fraisier, il faut que la crème pâtissière, le beurre et la meringue Italienne soient à la même température, de préférence aux alentours de 15 à 20 °C maxi.

Commencer par mettre la crème pâtissière dans un grand saladier puis ajouter le beurre (**photo 1 et 2**), bien mélanger au fouet pour obtenir une crème homogène.



Recette de www.vision-plaisir.fr

Ensuite ajouter la meringue italienne en mélangeant délicatement (**photo 3 et 4**). La meringue a pour but d'alléger la crème et d'éviter qu'elle soit trop lourde gustativement.



photo 1



photo 2



photo 3



photo 4

Montage :

Couper des fraises en deux pour mettre autour du cercle inox de 20 cm Ø et le reste doit être émincé.

Commencer par mettre de la crème autour du cercle inox puis le poser sur un carton de dessert ou un plat plat (**photo 1 et 2**). Disposer ensuite les demies fraises autour du cercle (**photo 3 et 4**). Mettre un cercle de génoise au fond du cercle et l'imbiber de sirop (**photo 5**). Ajouter une couche de crème puis des morceaux de fraises (**photo 6 et 7**). Mettre le deuxième cercle de génoise et imbiber à nouveau. A nouveau la crème et fraises puis la génoise.

Il faut terminer par la crème, fraises et la dernière couche de crème, et lisser votre fraisier (**photo 8**).

Astuce : il est préférable de réaliser votre fraisier la veille de sa consommation. Ainsi les fraises pourront diffuser leur parfum.

i





Recette de www.vision-plaisir.fr



Photo 3



Photo 4



Photo 5



Photo 6



Photo 7



Photo 8