

Fraisier classique, simple et frais

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 2 œufs
- 60g de sucre semoule
- 60g de farine
- 15g de beurre
- 350g de fraises
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 400g de lait entier
- 100g de crème liquide entière
- 125g de jaunes d'œufs
- 125g de sucre
- 40g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 125g de beurre pommade
- 200g de fraises environ pour le pourtour
- 200g de fraises
- 30g de sucre
- 1,5g d'agar agar

Préparation

1. Fouettez les œufs entiers avec le sucre pendant au moins 10 minutes, jusqu'à ce que le mélange gonfle et blanchisse.
2. Ajoutez la farine tamisée, mélangez bien, puis prélevez une petite partie de la pâte et mélangez-la avec le beurre fondu.
3. Enfin, mélangez les deux pâtes délicatement, versez dans un cercle de 20cm de diamètre et enfournez immédiatement dans le four préchauffé à 180°C pour environ 15 minutes de cuisson.
4. Laissez refroidir puis emballez dans un film alimentaire jusqu'au montage pour que la génoise reste bien moelleuse.
5. Fraises : de fraises 2 cuillères à soupe de sucre Equeutez les fraises, puis coupez-les en gros morceaux.
6. Saupoudrez-les avec le sucre, mélangez, puis conservez-les au réfrigérateur jusqu'au montage.
7. Crème pâtissière : de lait entier de crème liquide entière de jaunes d'œufs de sucre de maïzena ousse de vanille Faites chauffer la crème et le lait avec les grains de la gousse de vanille.
8. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzena.
9. Quand le lait est chaud, versez-en la moitié sur les œufs en fouettant bien, puis reversez le tout dans la casserole.
10. Faites épaissir à feu moyen en remuant sans arrêt, puis débarrassez dans un récipient et filmez au contact.
11. Faites refroidir au réfrigérateur jusqu'à ce que la crème soit à température ambiante.
12. Quand la crème pâtissière est refroidie, fouettez-la pour la détendre, puis ajoutez progressivement le beurre pommade en fouettant continuellement.
13. Votre crème est prête quand le beurre est totalement incorporé et que la crème est bien aérée (il faut la fouetter environ 10-15 minutes à vitesse moyenne).
14. Passez au montage.
15. Montage : de fraises environ pour le pourtour Placez votre cercle sur votre plat de présentation.

16. Chemisez-le avec du rhodoid, puis disposez des demi-fraises sur le pourtour.
17. Coupez la génoise en deux sur l'épaisseur, et retaillez-la légèrement si nécessaire.
18. Placez la première moitié dans le cercle.
19. Filtrez les fraises légèrement sucrées pour en récupérer le jus, et imbibe la génoise avec la moitié du jus.
20. Recouvrez la génoise et les fraises avec la crème mousseline, puis ajoutez les 2/3 des fraises égouttées.
21. Ajoutez un peu de crème mousseline, puis le reste des fraises.
22. Recouvrez avec la deuxième moitié de génoise, imbibe-la avec le reste de jus de fraise, puis terminez avec le reste de crème mousseline.
23. Lissez bien la surface, et placez le fraisier au réfrigérateur au moins 2 heures.
24. Gelée de fraises : de fraises de sucre 1, d'agar agar Quelques fraises pour la déco
Equeutez les fraises puis mixez-les.
25. Faites chauffer la purée ainsi obtenue.
26. Mélangez le sucre et l'agar agar, et versez le mélange en pluie dans la purée chaude.
27. Mélangez bien, et portez à ébullition.
28. Continuez la cuisson pendant 2 à 3 minutes en fouettant régulièrement, puis laissez tiédir.
29. Enfin, versez sur le gâteau, lissez la surface et replacez au frais pendant 2 heures.
30. Décorez avec quelques fraises, puis régalez-vous !