

Fraisier (Yann Couvreur)

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 20g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 60g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 15g de poudre à crème ou Maïzena
- 150g de beurre
- 120g de sucre
- 120g de farine
- 40g de sucre
- 20g de jus de citron vert

Préparation

1. qu'à la maison).
2. Découpez les fraises en morceaux (assez gros) puis recouvrez-les avec le sucre et le jus de citron.
3. Mélangez délicatement afin de ne pas écraser les fraises puis laissez le mélange reposer pendant 2 heures.
4. Portez à ébullition le lait, les graines de vanille ainsi que de sucre.
5. A part, fouettez les jaunes et le demi-œuf avec le sucre puis ajoutez la maïzena et mélangez bien.
6. Versez alors le lait bouillant sur les œufs en fouettant bien avant de tout remettre dans la casserole.
7. Faites cuire la crème pendant 1 minute pour qu'elle épaississe.
8. Hors du feu, ajoutez de beurre coupé en morceaux et mélangez bien pour qu'il s'incorpore correctement.
9. Ensuite, débarrassez la crème dans un plat, filmez-la au contact et placez-la au réfrigérateur pendant 1 heure.
10. Une fois la crème refroidie, ajoutez les de beurre restant et émulsionnez bien le mélange.
11. Réservez votre crème mousseline jusqu'au montage.
12. Préparez bain-marie avec un cul de poule, puis cassez les œufs dedans et y ajouter le sucre.
13. Fouettez le mélange pour obtenir une préparation mousseuse qui épaissit petit à petit vers une texture de sabayon.
14. Retirez le cul-de-poule du feu, puis continuez à fouetter (cette fois-ci vous pouvez utiliser un fouet électrique) jusqu'à ce que votre mélange refroidisse.
15. Incorporez alors en plusieurs fois la farine tamisée à l'aide d'une maryse.
16. Puis étalez votre génoise sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé légèrement huilé à l'aide d'une spatule coudée.
17. Enfournez à 180°C pour 8 minutes.
18. Une fois que la génoise est refroidie, découpez deux cercles de 10 et 12cm de diamètre dans votre génoise.
19. Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre.
20. Ensuite, hors du feu, ajoutez le jus de citron filtré (sans pulpe) et mélangez.
21. J'ai également ajouté au mélange un peu de jus de citron/fraise après avoir égoutté les fraises marinées au citron vert.
22. Découpez les de fraises en rondelles.
23. Chemisez votre cercle de 14cm de Rhodoid, puis garnissez le fond et les côtés de rondelles de fraises.

24. Pochez ensuite la crème mousseline de façon à recouvrir toute la surface des fraises.
25. Déposez au centre le petit cercle de génoise imbibé des deux côtés avec le sirop puis recouvrez-le de crème mousseline.
26. Egouttez les fraises marinées de façon à ce qu'il ne reste plus du tout de liquide qui imbiberait la crème mousseline et déposez les sur toute la surface du gâteau.
27. Recouvrez à nouveau de crème mousseline, lissez la surface puis déposez le deuxième disque de génoise imbibé lui aussi.
28. Finissez en pochant ce qu'il reste de crème mousseline, lissez bien et placez votre fraisier au frais pour 24h.
29. Le lendemain, il ne vous reste plus qu'à retourner votre fraisier et à retirer le cercle.
30. Bon appétit !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com