

Fraisier (vanille & amande) - Fête des Pères

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 85g de blancs d'œufs
- 85g de sucre
- 40g de farine
- 65g de beurre
- 60g de poudre d'amande
- 80g de fraises
- 225g de lait entier
- 150g de crème liquide
- 95g de jaunes d'œufs
- 95g de sucre semoule
- 30g de maïzena
- 1 gousse de vanille
- 100g de beurre
- 150g de crème liquide
- 15g de sucre glace
- 400 à 500g de fraises

Préparation

1. : J'ai utilisé la vanille de Madagascar Norohy de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. J'ai utilisé la poudre d'amandes Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
3. Mélangez les blancs d'œufs avec le sucre, la farine et la poudre d'amande.
4. Ajoutez le beurre tiédi.
5. Versez la pâte dans deux cercles, un de la taille de votre fraisier et un plus petit, puis ajoutez les fraises dedans.
6. Enfournez dans le four préchauffé à 190°C pendant environ 20 à 25 minutes (vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau).
7. Crème mousseline à la vanille : de lait entier de crème liquide de jaunes d'œufs de sucre semoule de maïzena ousse de vanille de beurre Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre puis ajoutez la maïzena.
8. En parallèle, faites chauffer le lait et la crème avec les grains de la vanille et la gousse grattée.
9. Versez le liquide chaud sur les œufs, mélangez bien puis reversez le tout dans la casserole.
10. Faites épaissir à feu moyen en fouettant sans arrêt.
11. Hors du feu, ajouter de beurre, mélangez bien puis filmez au contact et laissez refroidir totalement au réfrigérateur.
12. Une fois la crème refroidie, fouettez-la avec les de beurre restants (le beurre doit être bien pommade) jusqu'à obtenir une crème bien lisse et aérée.
13. Passez immédiatement au montage.
14. Montage : de crème liquide de sucre glace 400 à de fraises Placez des fraises coupées en deux sur tout le pourtour de votre cercle chemisé avec du rhodoid et placé sur un plat de service.
15. Ajoutez le grand financier au centre, si besoin en le redécoupant légèrement.
16. Pochez de la crème mousseline entre les fraises.

17. Pochez ensuite de la crème sur tout le financier, ajoutez des fraises coupées en morceaux sur la crème (gardez-en quelques-unes pour la déco), puis recouvrez avec encore un peu de crème.
18. Ajoutez le deuxième financier.
19. Ajoutez le reste de crème et lissez la surface.
20. Placez le fraisier au réfrigérateur pour minimum 2 à 3 heures.
21. Ensuite, montez la crème liquide en chantilly avec le sucre glace et pochez-la sur le fraisier démoulé.
22. Décorez ensuite avec quelques fraises, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com