

Fraisier au citron

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 100g d'œufs
- 60g de sucre semoule
- 60g de farine
- 300g lait
- 75g de crème liquide
- 90g de jaunes d'œufs
- 90g de sucre en poudre
- 30g de maizena
- 20g de beurre doux (1)
- 80g de beurre doux (2)
- 25g d'eau
- 100g de sucre
- 500g de fraises

Préparation

1. dans une casserole, et portez à ébullition de façon à dissoudre le sucre.
2. Placez votre cercle sur le plat de service, puis disposez une bande de rhodoid sur le pourtour.
3. Découpez des tranches de fraises et disposez-les sur le rhodoid.
4. Découpez la génoise en deux, et imbibe les deux parties à l'aide du sirop au citron.
5. Placez la base de la génoise dans le cercle, puis pochez la moitié de la crème mousseline.
6. Disposez les fraises coupées en morceaux dans la crème (pensez à en conserver quelques-unes pour la décoration), puis recouvrez avec de la crème.
7. Placez la deuxième génoise, puis terminez avec un peu de crème pour lisser le dessus.
8. Placez au réfrigérateur pendant quelques heures.
9. Pour la décoration, j'ai utilisé de la poudre de fruit lyophilisé de chez Koro avec quelques fraises et suprêmes de citron & citron vert, vous pouvez aussi utiliser de la chantilly ou encore de la pâte d'amande.
10. Et voilà, votre fraisier est prêt, vous pouvez vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com