

Fraisier vanille & noisette

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 3 œufs
- 100g de sucre
- 30g de purée de noisette
- 50g de lait
- 1 pincée de fleur de sel
- 50g de farine
- 90g de poudre de noisette
- 130g de beurre noisette (donc environ 160g de beurre)
- 90g de lait
- 40g de fraises
- 10g d'extrait de vanille
- 150g de lait
- 150g de purée de fraise
- 75g de crème liquide
- 1 gousse de vanille
- 90g de jaunes d'œufs
- 90g de sucre en poudre
- 30g de maizena
- 20g de beurre doux (1)
- 85g de beurre doux (2)
- 200g de fraises pour le pourtour du fraisier
- 250g de crème liquide
- 25g de sucre glace

Préparation

1. J'ai utilisé l'extrait de vanille Norohy de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Laissez-le refroidir.
3. Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange gonfle et blanchisse, puis ajoutez la purée de noisette et le lait.
4. Ajoutez ensuite la poudre de noisette et la farine, puis terminez avec le beurre noisette tiédi.
5. Versez la pâte dans un cercle de 20 à 22cm de diamètre puis enfournez dans le four préchauffé à 170°C pour 35 minutes.
6. Laissez refroidir totalement.
7. Crème mousseline fraise & vanille : de lait de purée de fraise de crème liquide gousse de vanille de jaunes d'œufs de sucre en poudre de maizena de beurre doux (1) de beurre doux (2) Faites chauffer le lait, la purée de fraise et la crème liquide avec les grains de la gousse de vanille.
8. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajoutez la maizena.
9. Versez la moitié du liquide chaud dessus, puis reversez le tout dans la casserole.
10. Faites épaissir à feu moyen en mélangeant constamment.
11. Hors du feu, ajoutez le beurre (1) et mélangez bien.
12. Filmez la crème pâtissière au contact et faites-la refroidir au réfrigérateur.
13. Ensuite, fouettez le beurre (2) et ajoutez progressivement la crème pâtissière refroidie.
14. Continuez à fouetter jusqu'à avoir une crème lisse et aérée (si des petits morceaux de beurre se forment,

chauffez légèrement la cuve du robot avec un chalumeau tout en continuant à fouetter jusqu'à ce que la crème devienne lisse).

15. Passez immédiatement au montage.

16. Montage & finitions : de fraises pour le pourtour du fraisier Environ de fraises pour l'intérieur et la déco de crème liquide de sucre glace Coupez les fraises en deux et placez-les sur le pourtour du cercle de 22cm de diamètre préalablement recouvert de rhodoid et déposé sur votre plat de service.

17. Coupez le biscuit en deux sur l'épaisseur, et retaillez-le au bon diamètre.

18. Placez la première moitié au fond du cercle puis imbibe-le à l'aide du sirop.

19. Recouvrez le biscuit de crème, en faisant attention à bien remplir les interstices entre les fraises.

20. Coupez les fraises en petits morceaux, et versez-les sur la crème.

21. Recouvrez avec de la crème mousseline, puis déposez le deuxième biscuit.

22. Imbibe-le, puis recouvrez avec le reste de crème.

23. Placez le fraisier au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

24. Ensuite, fouettez la crème liquide avec le sucre glace jusqu'à obtention d'une chantilly pas trop ferme.

25. Démoulez le fraisier, puis décorez-le avec la chantilly (je l'ai pochée avec une douille à saint-honoré) et les fraises restantes avant de vous régaler !