

Fraisier contemporain aux fraises Label Rouge

6 personnes | Préparation : 120 min | Cuisson : 15 min

Ingrédients :

La génoise
•90g de farine
•90g de sucre
•150g d'œufs

Le sirop pour imbiber
•100g d'eau
•120g de sucre
•20g de kirsch ou de sirop de fraises

La crème mousseline à la vanille
•375g de lait entier
•80g de sucre
•55g de jaunes d'œufs
•15g de farine T45
•15g de maïzena
•½ gousse de vanille fendue
•250g de beurre
•La gelée de fraises

•125g de fraises
•30g de sucre en poudre
•2 feuilles de gélatine

Le dressage
•250g de fraises
•100g de pâte d'amande blanche
•1 cuillérée à soupe de sucre glace
•1 cuillérée à soupe de pistaches concassées

Préparation :

Étape 1
Préchauffer le four à 180°C. Mélanger les œufs et le sucre, puis chauffer le mélange au bain-marie sans cesser de fouetter, jusqu'à 50/55° (vérifier avec le thermomètre de cuisson). Retirer du bain marie et fouetter au robot jusqu'au refroidissement. Ajouter délicatement à la maryse, la farine en 2 ou 3 fois sans faire retomber le mélange.
Étaler la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, ou mieux sur cadre de silicone Fexipan. Lisser à la spatule coudée ou à l'aide d'une cuillère. Tapoter la plaque pour bien égaliser la pâte. Enfourner à 180° durant 10 à 15min. Elle doit être bien blonde et souple au centre. Démouler la plaque de génoise sur une feuille de papier cuisson et découper à l'aide du cadre 2 carrés de 17,8 cm x 17,8cm. Réserver.

Étape 2
Porter à ébullition le sucre et l'eau. Laisser refroidir et ajouter l'alcool ou le sirop.

Étape 3
Faire infuser la vanille dans le lait tiède durant 10min puis le porter à ébullition avec la moitié du sucre. Fouetter les jaunes avec le sucre restant et ajouter la farine et la maïzena tamisées. Retirer la gousse de vanille et verser le lait bouillant sur le mélange œufs/sucre/farines. Bien mélanger et reverser le tout dans la casserole pour remettre à cuire une bonne minute sans cesser de remuer. La crème doit épaissir. Lorsque la crème est prête, verser dans un cul de poule et ajouter la moitié du beurre coupé en morceaux en fouettant bien. Filmer ensuite au contact et mettre au frais. Lorsque la crème a refroidi aux environs de 16/18°, fouetter le reste du beurre au robot et ajouter progressivement la crème. Bien homogénéiser l'ensemble.

Étape 4
Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide. Mixer les fraises avec le sucre en poudre. Faire chauffer ensuite le coulis de fraise dans une casserole et ajouter la gélatine essorée. Réserver.

Étape 5
Chemiser de rhodoïd le cadre. Poser un carré de génoise dans le fond et puncher de sirop la face du dessus à l'aide d'un pinceau. Couper les fraises en deux et les disposer tout autour, face contre le

cadre. Recouvrir ainsi que les côtés d’une couche de crème mousseline. Recouvrir généreusement de fraises en morceaux puis d’une fine couche de mousseline. Ajouter le deuxième carré de génoise punché des 2 côtés cette fois. Réserver au réfrigérateur pendant la préparation du décor.
Assouplir la pâte d’amande et l’étaler sur une épaisseur de 2 à 3 mm, en fleurant le plan de travail avec du sucre glace. Découper un carré de 18 cm x 18 cm, puis percer des petits trous dans la pâte d’amande à l’emporte-pièce, à l’aide de douilles ou à la paille. Poser délicatement le carré de pâte d’amande sur la génoise et à l’aide de la paille, verser quelques gouttes de gelée de fraise encore liquide dans les trous.
Disposer quelques fraises coupées pour la décoration et faire un petit chemin de pistaches concassées. Réserver au frais 1h avant de décercler et de déguster.