



Fraisier japonais

8 personnes

Préparation : 25 min

Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 90g de sucre
- 90g de farine tamisée
- 100g d'eau
- 100g de sucre
- Du Kirsch ou de l'eau de rose ou autres...
- 25 cl crème liquide entière
- 25g de sucre

Préparation :

Étape 1

Dans un cul de poule au bain-marie, blanchir les oeufs et le sucre au fouet jusqu'à ce que le mélange soit mousseux, très clair et un peu plus chaud que le doigt (50°C). Retirer du feu et continuer à fouetter jusqu'à complet refroidissement. Incorporer en pluie la farine tamisée, très délicatement à l'aide d'une maryse. Garnir un moule à manqué (22 cm) préalablement beurré, ou sinon une plaque de four garnie de papier sulfurisé. Enfourner à 220°C environ 20 minutes. Démouler immédiatement à la sortie du four et laisser refroidir sur une grille.

Étape 2

Dans une casserole, porter l'eau et le sucre à ébullition, ajouter l'alcool de votre choix puis retirer du feu.



Étape 3

Le récipient dans lequel vous allez monter la chantilly doit être bien froid.

A l'aide d'un batteur, ou d'un fouet électrique, monter la crème liquide avec le sucre, pas trop ferme.

Montage

1 barquette de fraises

Couper les fraises en tranches (en garder pour la déco).

Couper la génoise en deux, imbiber de sirop, étaler une première couche de chantilly, répartir les tranches de fraises, étaler une deuxième couche de chantilly puis poser l'autre moitié de génoise imbibée de sirop. Couvrir le dessus et les bords de crème chantilly.

Décorer avec quelques fraises et un peu de chantilly ferme.

Reposer au frais (minimum 1h) jusqu'au moment de servir.

