

Fraisier pique-nique à la fleur d’oranger

8 personnes | Préparation : 45 min | Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- vanille: 1 gousse
- sucre: 75g x2
- lait: 500g
- jaune d’œuf: 80g
- maizéna: 50g
- 500g de fraises
- montage final:
- beurre: 110g x2
- eau de fleur d’oranger : 2 bouchons
- Mousseline: :
- kirsch: 20g
- 90g de sucre
- 90g de farine
- 150g d’œufs
- 50g de beurre fondu refroidi
- Sirop: ingrédients:
- eau: 115g
- sucre: 150g
- Génoise:

Préparation :

Recette génoise

Ingrédients: 150g d'oeufs , 90g de farine, 90g de sucre, 50g de beurre fondu refroidi

Mélanger dans un cul de poule les oeufs avec le sucre et monter au fouet à pleine puissance jusqu'à ce que le mélange épaississe bien, cela prend au moins 5mn

Verser la farine tamiseée en pluie et incorporer délicatement à la maryse sans refaire tomber le mélange. A la fin, verser délicatement le beurre fondu et bien mélanger

Mettre la pâte sur une grande plaque de cuisson et enfourner à 180-200°C , pendant 10 à 15mn. Attention, la génoise cuit très vite et elle est prête quand on observe une résistance au toucher, une coloration blonde, une légère rétractation sur les bords

Sirop

Ingrédients: sucre: 150g, eau: 115g, kirsch: 20g

Pendant la cuisson des génoises, réaliser un sirop pour imbiber les génoises en faisant frémir eau+sucre. Hors du feu ajouter le kirsch et réserver

Mousseline

Ingrédients: lait: 500g, sucre: 75g x2 , vanille: 1 gousse, jaune d'oeuf: 80g, maizéna: 50g, beurre: 110g x2, eau de fleur d'oranger : 2 bouchons

Couper la gousse de vanille en 2 et faire infuser au moins 10mn à feux doux avec le lait.

Pendant ce temps, dans une bassine inox, mélanger à sec 75g de sucre et la maïzéna. Ajouter le jaune d'oeuf et bien fouetter.

Porter le lait vanillée à ébullition (retirer la gousse) et verser le lait bouillant sur le mélanger oeufs/sucre/maïzéna.

Bien fouetter et remettre à cuire, environ 2mn, la crème va épaissir.

Ajouter immédiatement les 110g de beurre, et quand le mélange est homogène, mettre en dans un plat propre et filmer au contact. Mettre au congélateur au moins 15mn, la crème doit être froide, mais pas trop, pour que l'on mette le beurre restant

Mettre les 110g de beurre restants à crémer au robot, introduire 1/4 de la crème puis le reste en 3 fois. Mettre enfin 2 bouchons de fleur d'oranger

Montage final

Ingrédient: fraises Charlotte Label Rouge : 500g

Découper des cercles de génoises en vous aidant des pots, comptez 2 cercles par pot.

Mettre du sirop pour imbiber les disques

Mettre dans chaque pot un cercle de génoise

Couper les fraises en 2 et tapisser le contour

Ajouter de la mousseline à la fleur d’oranger et mettant quelques dés de fraises à hauteur

Ajouter le second disque de génoise

Finir en remettant un tout petit peu de mousseline et des fraises coupées en dés