

Fraisier

Ingredients
Génoise
4 oeufs
100g de sucre
120g de farine
Crème diplomate
500g de lait entier
50g de maïzena
2 oeufs
2 jaunes d'oeuf
50g de sucre
1 gousse de vanille
300g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine
Miroir à la fraise
300g de coulis de fraise
3feuilles de gélatine
Sirop d'imbibage
100g d'eau
100g de sucre
1cuillère à café d'arôme fraise

Génoise

Prchaufferle four 180C

Battreles oeufs et le sucre pendant au moins 8min pourque le mlange triple de volume.

Puis incorporer la farine dlicatement avec l'aide d'une spatulejusqu' obtention d'une pte homogne.

Etaler sur une silpat de faon avoir 2 cercles de gnoise et mettre 12 minutes 180C.

Laisser refroidir

Crème diplomate

Mettre tremper la glatine dans de l'eau

Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, gratter l'intrieur avec la lame d'un couteau pour en extraire la vanille et mettrele tout dans une casserole avec le lait.

Porter le lait bullition.

Battre les oeufs, lesjaunes, la mazena et le sucre jusqu' blanchissement puis verser la lait chaud (enlever la gousse de vanille) dessustout en continuant de mlanger.

Ajouter la crme et remettre chauffer sur feu doux jusqu' ce que la crme paississe.

Incorporer la glatine essore.

Laisser refroidir

Monter la crme jusqu' obtenir un bec d'oiseau .

Ajouter la crme monte la prparation prcdente, dlicatement et en 3 fois.

Sirop d'imbibage

Faire chauffer ensemble tous les ingrdients jusqu' ce que le sucre soit bien dissout.

Laisser tidir et imbiber au pinceau les 2 disques de gnoise de ce sirop

Miroir à la fraise

Mettre tremper les feuilles de glatine.

Faire chauffer le coulis de fraise puis y ajouter la glatine essore et bien mlanger pour la dissoudre .

Laisser refroidir et verser sur la mousse. Mettre au frais pendant 12h

Montage

- Pour un cercle de 20cm -

Dans le fond du cercle muni d'un rhodoïd, placer un disque de gnoise et mettre autour du cercle (le long du rhodoïd, comme sur la photo) lesfraises coupes en 2.

Etaler une couche de crme , disposer quelques petits bouts de fraise, mettre une seconde couche de crme, poser l'autre disque de gnoise, verser le reste de la crme et mettre au frais 2h.

Pour finir verser le coulis de fraise, laisser au frais toute la nuit et le lendemain dcorer selon vos gots et vos envies