



Gâteaux Fraisier



3h50

TEMPS TOTAL

1h30

PRÉPARATION

20 min

CUISON

2h

REPOS

533

CALORIES

Étape 1

Confection de la génoise

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Mélanger les œufs et le sucre dans un saladier. Le placer au bain-marie sur feu doux, fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
- 3 Retirer du feu et continuer à fouetter jusqu'à ce que la préparation refroidisse.
- 4 Tamiser la farine et l'incorporer délicatement à la préparation.
- 5 Verser la pâte dans un moule, enfourner pendant 15 à 20 minutes.
- 6 La génoise doit être dorée. Pour vérifier la cuisson, planter la lame d'un couteau dans la génoise, celle-ci doit ressortir sèche.

Étape 2

Confection de la crème mousseline

- 1 Couper le beurre en morceaux. Réserver à température ambiante.
- 2 Dans un saladier, fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la génoise

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
120 g **Farine**
120 g **Sucre semoule**

Ingrédient pour la crème mousseline

50 cl **Lait demi-écrémé**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
100 g **Sucre semoule**
50 g **Farine**
250 g **Beurre**
1 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour le sirop

150 ml **Eau**
125 g **Sucre semoule**
50 ml **Kirsch**

Ingrédients pour la garniture et le décor

- 3 Incorporer délicatement la farine.
- 4 Faire chauffer le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue en deux. Lorsqu'il arrive à ébullition, le verser sur la préparation. Mélanger la préparation et la transvaser dans la casserole.
- 5 Faire cuire sur feu vif pendant 4 à 5 minutes en prenant soin de bien mélanger pour que la crème n'accroche pas.
- 6 Retirer la crème du feu et la laisser refroidir. Retirer la gousse de vanille.
- 7 Quand la crème est à température ambiante, ajouter le beurre coupé en petits morceaux. Bien fouetter pour qu'elle soit légère et bien lisse.

500 g **Fraise**
100 g **Pâte d'amande**
1 **Sucre glace**

Étape 3

Préparation du sirop

- 1 Porter à ébullition l'eau et le sucre.
- 2 Laisser refroidir.
- 3 Ajouter le kirsch.

Étape 4

Montage du fraisier

- 1 Couper la génoise en deux dans l'épaisseur. Disposer un fond de génoise dans un cercle à pâtisserie ou un moule à charnière.
- 2 Imbiber la génoise de sirop.
- 3 Couper les fraises en deux. Disposer sur le pourtour des fraises de même taille, pointes vers le haut et côté coupé vers l'extérieur du cercle ou du moule. Faire en sorte de laisser le moins d'espace possible entre elles.
- 4 Mélanger le reste des fraises avec la moitié de la crème mousseline, garnir l'intérieur. Garder quelques fraises pour la décoration.
- 5 Déposer l'autre moitié de la génoise et l'imbiber de sirop.
- 6 Recouvrir le gâteau avec le reste de crème mousseline, lisser avec une spatule plate.
- 7 Réserver au frais pendant au moins 2 heures.
- 8 A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte d'amande en saupoudrant le plan de travail de sucre glace. La déposer sur le fraisier. Découper les bords au couteau.

Étape 5

Dressage

- 1 Retirer délicatement le cercle et décorer le fraisier de fraises restantes.