



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
2cuillère à café d'arôme vanille
2sachets de sucre vanillé
300g de crème liquide entière
4feuilles de gélatine

Miroir à la fraise

300g de coulis de fraise
3feuilles de gélatine

Génoise

Préchauffer le four 180C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37C/vitesse 3.

Fouetter le nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine puis 20s/vitesse 2, finir de mélanger la maryse si besoin

Étaler sur une silpat de façon à avoir 2 cercles de génoise et mettre 12 minutes 180C.

Laisser refroidir

Crème diplomate

Faire tremper la gélatine dans de l'eau

Dans le bol mettre le lait, la maïzena, le sucre, les oeufs entiers, les jaunes d'oeufs, le sucre vanillé et l'arôme de vanille puis cuire 6min/90C/vitesse 4

Ajouter les feuilles de gélatine puis 8s/vitesse 7

Laisser refroidir

Monter la crème jusqu'à obtenir un bec d'oiseau.

Ajouter la crème montée à la préparation précédente, délicatement et en 3 fois.

Miroir à la fraise

Mettre tremper les feuilles de gélatine.

Faire chauffer le coulis 3min/80C/vitesse 2.

Ajouter la gélatine essorée et mettre 20s/vitesse 2.

Laisser refroidir

Montage

- Pour un cercle de 20cm -

Dans le fond du cercle muni d'un rhodod, placer un disque de gnoise et mettre autour du cercle (le long du rhodod, comme sur la photo) les fraises coupées en 2.

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

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