



FRAISIER (pour environ 10 personnes)



Génoise

4 œufs
125 gr de sucre
125 gr de farine

Faire tiédir les œufs et le sucre (45° à 50° environ)
Monter au batteur de préférence jusqu'à refroidissement puis mélanger délicatement la farine avec une maryse
Etaler sur une plaque, cuire à 200°C 8mn

Crème mousseline :

300 g de beurre à température ambiante
1 l de lait
300 g de sucre
75 g de farine
75 g de maïzena
5 jaunes d'œufs ou 3 œufs entiers

Faire bouillir les $\frac{3}{4}$ du lait avec le sucre. Pendant que le lait chauffe mélanger dans un cul de poule le lait restant avec la farine et la maïzena tamisées. Ajouter les jaunes d'œufs.
Incorporer dans le lait bouillant en mélangeant bien au fouet. Faire reprendre l'ébullition.
Mettre la crème à refroidir. Une fois refroidit ajouter le beurre en petit morceau au batteur.

Montage :

Tapisser le tour d'un moule de fraises. Mettre un fond de génoise, imbiber la d'un sirop (autant de sucre que de eau). Vous pouvez parfumer le sirop avec un alcool ou de l'arôme de fraises.

Ajouter de la crème en la faisant bien pénétrer entre les fraises. En remettre sur le disque de génoise. Mettre une couche de fraises et à nouveau de la crème. Remettre un disque de génoise imbibé de sirop. Terminer par de la crème. Bien araser. Mettre sur le dessus du gâteau un fin disque de pâte d'amande et décorer. Le décor est au choix de chacun.