

LE FRAISIER DE CHLOÉ



Par

Chloé Saada

Dans

Trop beau, Trop bon ! Le fraisier

INGRÉDIENTS :


- POUR LA GÉNOISE À L'AMANDE
- 50 g de farine
- 50 g de sucre semoule
- 40 g de pâte d'amande
- 2 œufs
- 20 g de beurre
- POUR LE SIROP D'IMBIBAGE
- 50 g de sucre
- 100 g d'eau
- 3 c. à soupe de Kirsch
- POUR LA CRÈME DIPLOMATE VANILLE
- CRÈME PÂTISSIÈRE
- 250 g de lait demi écrémé
- 1 gousse de vanille
- 2 jaunes d'œufs
- 10 g de sucre
- 10 g de farine
- 10 g de Maïzena®
- 4 g de gélatine
- POUR LA CRÈME CHANTILLY
- 200 g de crème liquide 30%
- 50 g de mascarpone
- 5 g de sucre
- POUR LA DÉCORATION
- 250 g de fraises ciflorette ou charlotte de tailles identiques
- 250 g de pâte d'amande
- 100 g de confiture de fruits rouges (confiture parisienne)


RECETTE :


Préparez la génoise

1. Préchauffez le four à 180°C.

PRÉPARATION :

 40 minutes

 30 minutes

 6 personnes

 Facile

2. Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone.
3. Graissez le cercle de 20 cm de diamètre de bombe à graisser et collez une bande de papier cuisson à l'intérieur du cercle.
4. Dans la cuve du robot culinaire, mélangez la pâte d'amande, les œufs et le sucre. Fouettez à vitesse maximale jusqu'à ce que le mélange soit bien blanc. Incorporez la farine en pluie et le beurre fondu.
5. Coulez l'appareil dans le cercle et enfournez pour 10 à 15 min.

Préparez le sirop d'imbibage

1. Dans une casserole, portez l'eau et le sucre à ébullition. Laissez refroidir avant d'ajouter le sucre.

Préparez la crème diplomate vanille

Cette crème se compose d'une crème pâtissière et de chantilly

1. Réalisez la crème pâtissière : hydratez la gélatine dans un bol d'eau froide.
2. Fendez la gousse de vanille. À l'aide de la pointe d'un couteau, grattez les graines et ajoutez-les au lait.
3. Faites bouillir le lait avec la vanille (gousses et graines) et laissez infuser 10 min.
4. Pendant ce temps, dans un saladier mélangez le sucre, la Maïzena® et la farine. Fouettez-les avec les jaunes d'œufs.
5. Enlevez la gousse de vanille et versez-le sur le mélange précédent tout en fouettant. Reversez le tout dans la casserole et faire cuire sur feu moyen jusqu'à ébullition en remuant sans cesse. Faites bouillir une minute pour enlever le goût d'amidon des farines.
6. Hors du feu, ajoutez la gélatine égouttée, mélangez.
7. Transvasez l'appareil dans un saladier, filmez au contact, laissez refroidir avant de placer au frais au moins 30 min.
8. Montez la chantilly : versez la crème et le mascarpone bien froids dans la cuve du robot culinaire. Commencez à vitesse lente, dès que la chantilly commence à prendre, versez le sucre en pluie en augmentant la vitesse.
9. Détendez la crème pâtissière au fouet avant d'incorporer la crème chantilly puis placez la crème diplomate dans une poche à pâtisserie et réservez au frais.

Dressez le fraisier

1. Posez un cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre et assez haut sur un plat de service. Placez un ruban pâtissier rhodoïd à l'intérieur et tout autour (il facilitera le démoulage).
2. Coupez la génoise en deux disques de même épaisseur.
3. Déposez le premier disque de génoise dans le cercle et imbibe-le de sirop au pinceau.
4. Coupez la pointe de la poche à pâtisserie de la crème diplomate et déposez un ruban de crème tout autour de la génoise imbibée.
5. Coupez les fraises en deux dans le sens de la hauteur et disposez-les face tranchée, pointe vers le haut sur le ruban de crème diplomate. Veillez à bien les serrer.
6. Recouvrez le centre d'un serpent de crème.
7. Fouettez la confiture de fraises pour la détendre, puis mettez-la dans une poche à pâtisserie. Coupez la pointe et déposez un "serpent" sur la crème diplomate.
8. Coupez le reste des fraises en gros dés et parsemez-en le centre puis recouvrez-les de crème à mi-hauteur. Poussez la crème entre les fraises sur les bords à l'aide d'une spatule pour éviter les trous au démoulage.
9. Recouvrez du deuxième disque de génoise retaillé d'un diamètre inférieur pour qu'il rentre dans le cercle. Poncez-le au pinceau de sirop.
10. Recouvrez d'une couche de crème. Lissez à la spatule en inox et placez au réfrigérateur 30 min minimum.
11. Étalez la pâte d'amande sur une épaisseur de 2mm et à l'emporte-pièce découpez un disque du même diamètre que le fraisier.
12. Lorsque le fraisier est bien froid, enlevez le cercle en passant un coup de chalumeau sur les parois rapidement ou une bougie.
13. Posez le disque de pâte d'amande sur le dessus et décorez avec des fraises ou des petites fleurs comestibles.

+ Si vous ne souhaitez pas qu'il y ait de l'alcool dans le sirop d'imbibage, mettez le

kirsch avec l'eau et le sucre. Ainsi l'alcool s'évaporerà à la cuisson.