



Délice de fraises !

pascale



Cercler 2 disques de génoise

Avec le retour des fraises, ce gateau est un incontournable !! Le voici dans une version très classique ...et facile à réaliser...Une génoise, des fraises, une crème mousseline et pour finir une gelée de fraises...Voici les étapes ..!



Fraises coupées en 2 !

Génoise

90g de farine, 90g de sucre, 150g d'œufs.

Chauffer au bain-marie* sans cesser de fouetter le mélange œufs et sucre. Monter à 50/55°. Sans thermomètre, le mélange va devenir mousseux alors retirer du feu et continuer de fouetter au robot ou au fouet à main jusqu'au refroidissement. Ajouter délicatement à la spatule la farine tamisée en 2 ou 3 fois sans faire retomber le mélange. Étaler sur le tapis de silicone ou sur une feuille sulfurisée et lisser à la spatule coudée.

Enfourner à 180°, 10/15min. Dès que la génoise a une jolie couleur blonde, elle est prête ...Laisser refroidir puis découper à l'emporte-pièce 2 cercles d'environ 20 cm

Dresser des fraises coupées en 2 sur tout le pourtour du cercle, puis des fraises au centre...



La crème mousseline : 375 g de lait entier de préférence, 80g de sucre, 55g de jaunes d'œufs, 15g de farine T45 et 15g de maïzena, ½ gousse de vanille fendue. 250g de beurre.

Faire infuser la vanille dans le lait tiède 10min puis le porter à ébullition avec la moitié du sucre.

Mélanger les jaunes avec le sucre restant et ajouter les farines tamisées. Retirer la gousse de vanille et verser le lait bouillant sur le mélange œufs/sucre/farines. Mélanger soigneusement et remettre à cuire une bonne minute sans cesser de remuer. La crème doit épaissir.

Débarrasser dans un cul de poule et ajouter la moitié du beurre en émulsionnant. Filmer au contact et mettre au frais. Quand la crème est aux environs de 16/18°, crémifier le reste du beurre au robot et ajouter progressivement la crème.



Avec la poche à douille, remplir le gâteau avec cette crème, bien entre les interstices puis recouvrir tous les fruits.

Insérer le 2^{ème} cercle de génoise puis recouvrir le gâteau avec la crème mousseline restante...

Lisser et mettre au frais pendant au moins 3 heures...



Gelée de fraises :

- 2 feuilles de gélatine
- 150 g de fraises
- 15 g de sucre
- 7,5 ml de jus de citron jaune



Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau tempérée.

Couper les fraises et y ajouter le sucre glace puis mixer le tout à l'aide d'un mixeur ou mixer plongeant.

Passer ce coulis au chinois afin qu'il ne reste aucun morceau.

Porter le à ébullition avec le jus de citron puis, hors du feu, y incorporer la gélatine ramollie et égouttée. Mélanger

Couler le tout sur la surface du gâteau et réserver au frais pendant minimum 2 heures avant de décercler. Bonne dégustation !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr