



# FRAISIER BASILIC PISTACHE

sarah78420



*250g de fraises  
POUR LA GÉNOISE  
INGRÉDIENTS*

- 140 DE SUCRE
- 120 G DE FARINE
- 4 ŒUFS
- 1 CAC DE PÂTE DE PISTACHE
- 1 PINCE DE SEL

*Préchauffez le four à 220°C . Séparez les blanc des jaunes. Mettez les blancs dans un saladier avec la pincée de sel et montez-les en neige très ferme. Dans un autre saladier, battez à l'aide d'un fouet les jaunes. Ajoutez le sucre en poudre et la pâte de pistache et rendez le mélange mousseux avec le fouet. Ajoutez les blancs en neige délicatement sans les casser, puis ajoutez la farine en pluie et mélangez bien.*

*Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, versez la pâte sur un cm d'épaisseur, en rectangle. Faites cuire au four 15 à 20 minutes.*

**RECETTE DE LA CRÈME MOUSSELINE AU BASILIC**  
**INGRÉDIENTS**

- 
- 200 g de sucre
- 80 g de poudre à crème
- 1 œuf entier
- 7 feuilles de basilic frais
- 1 litre de lait
- 250g de beurre ramolli

*Mettre le lait a chauffer avec les feuilles de basilic pendant 10min à feu moyen.*

*Dans un cul de poule, verser les jaunes d'œuf et le sucre. Le mélange doit blanchir très légèrement. Incorporer la poudre à crème. Bien mélanger.*

*Lorsque le lait entre en ébullition le verser sur les œufs et mélanger.*

*Transvaser le tout dans la casserole de cuisson du lait et cuire à feu modéré pendant 2 à 3 minutes en remuant constamment et en faisant attention à ce que la crème n'attache pas au fond de la casserole.*

*La débarrasser dans un récipient froid.*

*la couvrir d'un papier film plaqué directement sur la crème.*

*laissez refroidir au réfrigérateur.*

*Une fois votre crème refroidit incorporez-y le beurre tout en fouettant,*

*vous n'avez plus qu'à pocher votre crème*

**INGRÉDIENTS POUR LE SIROP**

**50G DE SUCRE**

**50G D'EAU**

**2 CAS DE RHUM**

*Mettre le tout a chauffer dans une casserole a la première ébullition retire du feu et imbiber votre génoise*

**LE MONTAGE**

*Disposer un disque au fond du cercle mettre des fraises sur le contour du cardé et quelques une au milieu, ajouter votre crème mousseline remettre une couche de fraises au milieu et une autre couche de crème, lisser le tout et disposer le second disque de génoise sur le dessus.*

*vous pouvez décorer le dessus avec un disque de pâte d'amande ou bien comme moi avec du sucre semoule colorer avec un peu de colorante en poudre rouge.*

*bonne dégustation*

-

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)