



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 30 mn pour le Montage

FRAISIER

INGREDIENTS:

250g de sucre cristal + 250g d'eau
 Une Génoise nature
 500g de crème Pâtissière
 250g de crème Chantilly
 500g de fraises
 50g de liqueur de fruits rouges (fraise, framboises, cassis, etc.)
 200g de beurre
 120g d'oeufs (2 gros)

METHODE :

Voilà un gâteau que l'on retrouve souvent sur nos tables festives lors de la saison des fraises !

Le biscuit est une Génoise, la crème, c'est une crème légère. Ajoutez des Fraises et un délicieux sirop parfumé à la liqueur de Fraises des Bois, et le tour est joué. Voilà comment s'y prendre.

Commencez par faire votre sirop pour qu'il puisse refroidir. Pour cela, mélangez les 250g de sucre et 250g d'eau, puis portez à ébullition. Ensuite retirez du feu.

Prendre une génoise nature (faite la veille !), et coupez la en deux dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau scie muni d'une grande lame. Une petite astuce pour couper droit, plaquez la génoise avec la paume de votre main restée libre, et faites tourner le biscuit dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, au fur et à mesure que votre couteau coupe la génoise, ainsi votre coupe sera parfaitement droite.

Pour la crème, faite une crème légère avec 500g de crème pâtissière et 250g de crème chantilly, puis ajoutez y 30g de liqueur de fruits rouges (fraises, framboises, cassis, etc.)

Nous sommes prêt pour le montage.

Prendre un cercle à entremet ou en faire un en carton souple comme indiqué dans la rubrique « Matériel », et le placer sur une plaque ou une assiette assez grande pour qu'il soit à plat.

Disposez des fraises coupées en deux dans le sens de la hauteur, face coupée, tout autour de l'intérieur du cercle. Déposez une couche de biscuit au fond du cercle, intérieur vers le haut. Retaillez si nécessaire, afin que le biscuit rentre parfaitement à l'intérieur des fraises. Imbibez la génoise à l'aide d'un pinceau, avec le sirop, auquel on ajoutera 20g de liqueur de fraises des bois (facultatif).

Étalez une première couche de crème par-dessus, en remontant sur les côtés afin que les fraises plaquées contre le cercle, soient recouvertes.

Disposez des fraises coupées en deux sur la crème, sans laisser trop de trous, puis saupoudrez d'une fine couche de sucre semoule. Cela décuple le parfum des fraises !

Recouvrir les fraises d'une fine couche de crème, juste assez pour ne plus voir d'espace entre les fruits, mais s'en en cacher le dessus. A ce stade de la fabrication du Fraisier, il doit vous rester assez de place pour ajouter la dernière couche de biscuit, et pour lisser le tout avec la crème sans que l'on puisse voir la Génoise au travers.

Donc, ajoutez la dernière couche de biscuit, extérieur vers le haut, préalablement imbibée avec le restant de sirop. Appuyez légèrement pour obtenir une surface plate, puis recouvrir de crème, et lissez le tout avec une palette ou le dos d'un grand couteau scie, en s'appuyant sur les bords du cercle.

Mettre le fraisier au réfrigérateur. Un Fraisier préparé la veille est bien meilleur, car le parfum des fruits a le temps d'infuser dans tout le gâteau.

Pour les restes de crème ou de biscuit (difficile de faire au plus juste !), votre entourage vous aidera certainement à régler ce problème !

Le lendemain, retirez le cercle du fraisier, puis le moment est venu de le décorer.

Pour la décoration, libre cour à votre imagination ! Regardez des photos ou laissez vous aller !

Des demi fraises par ci, par là, une grappe de groseille excentrée, puis quelques pétales de roses semés au gré de votre plaisir, peut vous aider à impressionner vos convives !