



LE FRAISIER

Voici une recette pour réaliser un fraisier, un entremet léger pour bien finir un repas copieux.

Les ingrédients pour un fraisier pour 10 personnes :

La génoise :

- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 95 g de farine
- 5 g de levure

Le Fraisier :

- 1 kg de fraise
- 500 g de crème liquide
- 500 g de crème pâtissière
- 6 feuilles de gélatine (12 gr)



Progression :

- Préparer la génoise, battre les œufs et le sucre au bain marie ou au batteur avec un chalumeau. Attention à ne pas cuire les œufs !!
- Une fois que le mélange a triplé de volume, incorporer la farine et la levure délicatement à l'aide d'une maryse.
- Disposer le mélange dans un moule beurré et fariné.
- Cuire au four 20 minutes à 180°C, puis le démouler sur une grille.
- Préparer la crème pâtissière, y incorporer la gélatine ramollie puis la crème montée.
- Laver et tailler les fraises.
- Procédé au montage.
- Dans un cercle, disposer autour les dernières fraises, puis au fond, une partie de la génoise coupée en deux dans l'épaisseur !
- Ajouter la crème, des morceaux de fraises, la génoise, finir avec la crème.
- Pour finir, vous décorez avec les fraises, de la menthe etc...

Thierry JEAN-JOSEPH

www.toquebleue.fr – Tél. 06 07 42 03 89 – contact@toquebleue.fr

