Fraisier

Préparation : 45 minutes
Cuisson : 45 minutes
Attente : 2 heures

Pour 8 personnes :

Génoise :

- 4 oeufs
- 2 blancs d'oeufs
- 200 g de sucre en poudre
- 200 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de beurre
- 100 ml de sirop de fraise

Fruits :

- 500 g de fraises
-

Crème mousseline :

- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre en poudre
- 15 g de Maïzena
- 180 ml de lait
- 90 g de beurre

Chantilly à la fraise :

- 400 ml de crème entière liquide
- 110 g de chocolat blanc
- 100 ml de sirop de fraise

1. Préchauffer le four à 170°C.

2. Dans le bol du robot, fouetter les œufs entiers et les blancs d'œufs avec le sucre, environ 5 minutes : le mélange doit tripler de volume. Ajouter la farine tamisée, la poudre d'amandes et le beurre fondu, et bien mélanger avec une maryse.
Répartir dans un moule à manquer beurré de 26 cm de diamètre et enfourner pour 35 à 45 minutes : piquer avec la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson.
Démouler et faire refroidir sur une grille. Quand le gâteau est froid, le couper en deux sur la hauteur. Conserver une moitié, l'imbiber du sirop de fraise sur toute la surface.
L'autre moitié n'est pas utilisée, elle peut cependant être replacée sur les fraises dans le montage du gâteau afin d'obtenir plus de hauteur encore.
3. Préparer la crème mousseline : fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajouter la Maïzena et 60 ml de lait chaud. Faire bouillir le lait restant et ajouter la préparation dans la casserole. Fouetter sur le feu pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le beurre froid coupé en petits morceaux et bien mélanger. Réserver.

4. Dans le bol du robot, fouetter la crème liquide bien froide en chantilly. Ajouter le chocolat blanc fondu et le sirop de fraise. Bien mélanger. Réserver.

5. Procéder au montage : placer un cercle en métal autour de la génoise. Découper quelques fraises en deux afin de faire le tour du gâteau. Recouvrir la génoise de la crème mousseline, et recouvrir des fraises entières restantes, la pointe vers le haut. Recouvrir enfin de la chantilly à la fraise. Lisser le dessus et réfrigérer pour 2 heures minimum. Saupoudrer de sucre coloré au moment de servir.

Recette publiée par Nanie sur http://naniecuisine.canalblog.com