

# Fraisier

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Préparation



Dès les premières fraises de mai, n'hésitez pas à réaliser ce gâteau qui fait l'unanimité par ce mélange de fraises, de crème diplomate et de pâte d'amande...

Pour 12 personnes

Préparation : 40 minutes

Cuisson : 20 minutes

Réfrigération : 4 heures

## Ingrédients

### Génoise

4 oeufs  
140 g de farine tamisée  
140 g de sucre

### Crème pâtissière collée

0.5 L de lait  
4 jaunes d'oeufs  
100 g de sucre semoule  
60 g de farine  
1 gousse de vanille  
5 feuilles de gélatine

### Crème Chantilly

0.25 L de crème fleurette  
25 g de sucre glace  
Extrait de vanille liquide

### Fruits

1 kg de fraises

### sirop

25 cl d'eau  
50 g de sucre  
1 cs de liqueur  
(Amaretto)

### Pâte d'amande

100 g de poudre d'amandes fine  
100 g de sucre glace  
1 goutte de colorant vert  
2 cs d'eau (ou 1 blanc d'oeuf)  
Extrait d'amande amère

## Préparation

### Génoise

Beurrer et fariner un moule à manqué (diamètre 24 cm). Réserver au frais. Mélanger dans un récipient les oeufs entiers et le sucre. Mettre le récipient au bain marie (40°C max) et fouetter jusqu'à ce que le mélange triple de volume (10 minutes au batteur). Retirer du bain marie et continuer à battre jusqu'à refroidissement. Incorporer délicatement la farine tamisée à l'aide d'une spatule et évitant de faire retomber la préparation. Verser dans le moule et cuire 20 minutes à 180°C. Démouler la génoise sur une grille 5 minutes après la cuisson.

**Crème diplomate = 2/3 crème pâtissière collée + 1/3 de crème chantilly**

### Crème pâtissière collée

Tremper la gélatine dans l'eau froide. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur et la moitié du sucre. Blanchir les

<http://www.uneplacepourledessert.com>

jaunes d'oeufs avec l'autre moitié de sucre avec le fouet pendant deux minutes. Ajouter la farine tamisée et mélanger pour obtenir un appareil lisse et sans grumeaux. Verser progressivement le lait bouillant sur les jaunes blanchis pour délayer le mélange. Verser ce mélange dans la casserole et remettez à cuire en portant le mélange à ébullition sans cesser de remuer avec le fouet. Laisser bouillir la crème deux minutes. Ajouter la gélatine et mélanger.

### **Crème chantilly**

Monter la crème fleurette aromatisée à l'extrait de vanille au batteur à petite vitesse puis accélérer au fur et à mesure que la crème s'épaissit. Le volume doit doubler et doit atteindre une consistance suffisante. Ajouter le sucre glace puis fouettez à nouveau. Réserver à couvert au frigo.

### **Crème diplomate**

Incorporer la crème chantilly à la crème pâtissière presque froide. Réserver au frais filmé au contact pour éviter la formation d'une croûte en surface.

### **Fraises**

Couper la moitié des fraises et petits quartiers et garder l'autre moitié en entier. Réserver également 4 fraises entières pour le décor.

### **Pâte d'amande**

Dans un saladier, mélanger la poudre d'amandes et le sucre glace puis incorporer l'eau (ou le blanc d'oeuf) par petite dose pour obtenir une pâte homogène. Réserver une partie de la pâte d'amande pour le décor. Avec le reste, former une boule et abaisser la pâte en une épaisseur de 2 à 3 mm sur un papier sulfurisé. A l'aide d'un emporte-pièce en forme de feuille, découper une dizaine de feuilles pour le décor dans la partie réservée. Réserver le tout au frais.

### **Sirop**

Faire chauffer l'eau avec le sucre. Laisser bouillir quelques minutes afin de réduire la quantité d'eau pour obtenir un mélange liquoreux. Laisser refroidir et ajouter une cuillère à soupe de liqueur (Amaretto)

## **Montage**

Découper la génoise en deux pour obtenir deux cercles de même épaisseur. Eliminer le tour à l'aide d'un couteau ou d'un cercle à pâtisserie 2 cm plus petit que le moule de cuisson. Déposer un premier disque sur le plat de service, cercler avec un cerclage haut et imbiber le disque du sirop. Parmi les fraises entières, découper les en deux et placer les le long du cerclage face coupée sur le cercle. Remplir avec une partie de la crème pour bien coller les fraises. Mettre ensuite le reste des fraises entières debout en les enfonçant dans la crème. Comblar les espaces avec l'autre moitié des fraises coupées en morceaux. Terminer par une couche de crème. Déposer le second disque au-dessus en appuyant légèrement sur toute la surface. Finir par couvrir de la pâte d'amande abaissée sur le papier sulfurisé. Mettre au frais au minimum 4 heures. A la sortie du réfrigérateur, enlever le papier sulfurisé et décercler. Déposer ensuite les fraises réservées et les feuilles de pâte d'amande pour faire la décoration. Glisser le gâteau sur le plat de présentation. Découper en 12 parts et déguster...