

# Fraiser 2 (VO)

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Préparation

Le fraiser est donc réalisé ici avec sa crème mousseline (la tradition).  
Conseil : Préparer d'avance la génoise pour qu'elle soit froide au montage de l'entremets.

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

### Fruits

1 kg de fraises

### Crème pâtissière

0.5 L de lait  
4 jaunes d'oeufs  
100 g de sucre semoule  
30 g de fécule de maïs  
1 gousse de vanille

### Crème mousseline

la crème pâtissière (précédente)  
+ 2 x 125 g de beurre

## 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.



<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Crème mousseline

Crème mousseline = 2/3 de crème pâtissière + 1/3 de beurre ajouté en deux fois (à chaud puis à froid).

Verser le lait dans une casserole et chauffer à feux doux.

Ouvrir la gousse de vanille en deux et gratter les graines.

Ajouter graines+gousse dans la casserole avec la moitié du sucre (50g). Porter à ébullition. Laisser la gousse infuser 20 minutes pour un meilleur parfum. Enlever la gousse et remettre alors à ébullition.

Dans un grand bol, battre les jaunes d'oeufs avec le reste du sucre (50g) jusqu'à blanchiment. Ajouter la fécule toujours en fouettant. Le mélange doit être lisse.

Verser progressivement une partie du lait bouillant en remuant pour délayer le mélange. Verser ce mélange obtenu dans la casserole en l'incorporant au reste du lait. Remettre à cuire deux à trois minutes sans cesser de remuer avec le fouet.

Incorporer la première partie du beurre (découpé en parcelles) dans la crème bouillante à l'aide du fouet. Débarrasser ensuite la crème dans un plat et laisser refroidir à température ambiante (filmer au contact pour éviter l'apparition de peau)

Crémer la seconde partie du beurre au batteur et incorporer progressivement la crème pâtissière refroidie. Poursuivre en fouettage intense durant 4 à 5 minutes pour que la crème devienne lisse et homogène (son volume va doubler).



## Fraises

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

## 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.

Déposer un premier disque sur le plat de service, cercler avec un cerclage haut et imbiber le disque du sirop.

SI vous possédez du film rhodoïd, cercler d'abord le biscuit avec le film avant de mettre le cerclage.



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. Vous pouvez préparer la décoration en pâte d'amande à l'aide d'un emporte-pièce.

**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...

