

Fraisier

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 4 heures

Ingrédients:

- OEUF(S)	4
- SUCRE SEMOULE	125g
- FARINE	125g + 50g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- FRAISES	750g
- FRAISE DES BOIS (LIQUEUR)	25 cl
- CRÈME FRAICHE	20 cl
- SUCRE IMPALPABLE	50g + 25g + 25g
- GELATINE	4 + 1 feuilles
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	5
- LAIT	500 ml
- ESSENCE DE VANILLE	1 c à café



Recette:

- Séparez les jaunes et les blancs d'œufs.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Montez les blancs en neige à l'aide d'un robot.
- Intégrez le sucre semoule dès que les blancs commencent à être ferme. Ajoutez ensuite 125g farine et la levure.
- Beurrez un moule pour la génoise.
- Versez le mélange dans le moule et enfournez pour 20 minutes.
- Sortez du four et laissez complètement refroidir. Coupez la génoise en deux cercles et imbibez-la de liqueur de fraises des bois.
- Faites ramollir toutes les feuilles de gélatine dans de l'eau froide.
- Préparez ensuite la crème : fouettez au robot les jaunes d'œufs avec 50g de sucre impalpable. Intégrez-y 50g de farine.
- Entre temps, faites bouillir le lait avec l'essence de vanille.
- Intégrez le mélange aux œufs dans le lait bouillant. Replacez sur le feu et fouettez pour épaissir. Intégrez 4 feuilles de gélatine au fouet. Réservez hors du feu.
- Montez la crème fraîche en chantilly avec le sucre impalpable restant (25g). Intégrez-la à la crème vanille. Laissez refroidir.
- Otez les queues des fraises et coupez-les en deux.
- Déposez le premier cercle de génoise au centre du moule à manquer. Disposez des fraises tout autour du cercle en les plaquant sur les bords.
- Coupez (en gardant 12-15 fraises) le reste des fruits en petits dés.
- Versez la crème sur la génoise et entre les fraises. Déposez les fraises coupées sur le tout.
- Déposez le second cercle de génoise et couvrez du reste de crème.
- Déposez 8-11 des fraises coupées en lanières sur le sommet.
- Placez au frigo pour 30 minutes.
- Entre temps, écrasez 4 fraises avec un peu de fraises des bois et 25g de sucre impalpable. Portez à ébullition et intégrez la feuille de gélatine restant.
- Filtrez et versez le liquide obtenu sur le sommet du gâteau.
- Réservez au frigo jusqu'au moment de servir. Démoulez délicatement.