

# Le fraisier



*Pour 10-12 personnes*

## **Pour la génoise poids plume :**

- 4 œufs
- 130 g de sucre
- 130 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique

Préchauffer le four à 180°C.

Séparer les blancs des jaunes, mélanger la levure à la farine. Dans le bol du robot, placez les blancs d'œufs et montez-les en neige. Quand ils commencent à bien mousser ajoutez le sucre et fouetter jusqu'à l'obtention d'une meringue brillante et ferme. Ajouter aussitôt les jaunes d'œufs puis la farine.

Verser la pâte dans le moule pâtissier de 17x28cm et mettre au four 30 minutes à 180°C (th.6). Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Une fois bien froide, découper la génoise en 2 dans la hauteur.

## **Pour la crème mousseline :**

- 350g de beurre à température ambiante
- 115g de sucre
- 21g de maïzena + 21g de farine
- 533 ml de lait
- 5 jaunes d'œufs
- 1/2 gousse de vanille

Faire infuser la vanille dans le lait tiède 10 min puis le porter à ébullition avec la moitié du sucre. Mélanger les jaunes avec le sucre restant et ajouter les farines tamisées. Retirer la gousse de vanille et verser le lait bouillant sur le mélange œufs/sucre/farines. Mélanger soigneusement et remettre à cuire une bonne minute sans cesser de remuer. La crème doit épaissir. Débarrasser dans un cul de poule et ajouter la moitié du beurre en émulsionnant. Verser sur une plaque pour faciliter le refroidissement, filmer au contact et mettre au frais.

Sortir le beurre du frigo pour qu'il n'y ait pas une grande différence de température avec la crème.

Crémer le reste du beurre au robot et ajouter progressivement la crème.

## **Montage du gâteau :**

Pour le montage, laver et couper 500g de fraises.

Disposer le 1<sup>er</sup> rectangle de génoise dans le fond du plat.

Après avoir placé le cercle autour de la génoise, mettre 1/3 de la crème mousseline sur la génoise. Répartir les fraises coupées et recouvrir uniformément d'1/3 de crème. Ajouter le 2<sup>ème</sup> rectangle de génoise. Bien appuyer pour chasser l'air. Filmer le tout et mettre au frais.

Mettre le restant de la crème mousseline dans la poche à douille et conserver au frais.

Après plusieurs heures de refroidissement, sortir le gâteau et le décercler le gâteau.

Couvrir entièrement le dessus du gâteau de crème mousseline à l'aide d'une spatule et décorer selon votre goût.