

Fraisier

Temps de préparation : 60 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

**POUR LA CREME MOUSSELINE**
250 g de lait
1 gousse de vanille
50 g de sucre semoule
2 œufs
25 g de fécule de maïs
50 g de farine

170 g de beurre

**Préparation de la crème :**

Dans une casserole, faites bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée.

Mélangez le sucre, les œufs, la fécule de maïs et la farine dans un récipient.

Versez le lait bouillant sur la préparation, fouettez bien, puis remettez sur le feu jusqu’à ébullition pendant 30 secondes environ, sans cesser de remuer. Hors du feu incorporez la moitié du beurre et émulsionnez le tout.

Débarrassez la crème dans un plat à gratin pour refroidir et filmez au contact pour éviter la formation de peau.

Dans une cuve d’un batteur électrique muni d’un fouet, mélangez la crème pâtissière et la deuxième moitié du beurre préalablement tempéré. Emulsionnez le tout jusqu’à obtenir une consistance légère.

**POUR LE SIROP**

100 g d’eau

50 g de sucre

20 g d’alcool de kirsch

**Préparation du sirop :**

Portez à ébullition l’eau et le sucre. Laissez refroidir et ajoutez le kirsch.

.

**POUR LE MONTAGE ET LA FINITION**

400g de fraises fraîches

2 disques de génoise

100 g de pistache en poudre

Equeutez et coupez les fraises en deux dans le sens de la hauteur, puis disposez-les sur le contour du cercle. Découpez 2 disques de biscuit de 18 cm de diamètre et déposez 1 disque de biscuit pour maintenir les fraises et punchez au sirop à l’aide d’un pinceau.

Garnissez ensuite de crème mousseline, dressez les fraises et disposez le second disque de biscuit, punchez et terminez finir de garnir le cercle avec le reste de la crème mousseline.

Lissez à ras à l’aide d’une spatule. Réservez 2 heures au réfrigérateur.

Décercler le fraisier et décoré de poudre de pistache.

**Astuce**

Le fait de réaliser ce classique de la pâtisserie française la veille, permet aux arômes de mieux se diffuser, il n’en sera que meilleur !