

RECETTE DU FRAISIER DE MERCOTTE



En plus des ingrédients et du moule cerclé il vous faudra des ustensiles indispensables : un robot, une spatule coudée, un pinceau plat de cuisine et un thermomètre culinaire.

INGREDIENTS POUR LA GENOISE

90 g farine

90 g sucre

2 œufs ou 3 si très petits

POUR LE SIROP D'IMBIBAGE

100 ml eau

120 g sucre

2 ml de kirsch (ou sirop de fraise si non alcoolisé)

POUR LA CREME MOUSSELINE

375 ml de lait entier filtré

80 g sucre

1 jaune d'œuf

15 g farine T45

15 g maïzena

½ gousse de vanille fendue

250 g beurre

Optionnel : 15 ml kirsch

POUR LA DECORATION

250 g fraises

100 g pâte d'amandes décor

COMMENT FAIRE LA GENOISE

Dans un bain marie faire chauffer les œufs et le sucre. Remuez sans arrêt le mélange et montez la température jusque 50/55°, pas plus, au risque de coaguler les jaunes.

Retirez du feu et battre au robot jusqu'à ce que le mélange soit totalement froid.

Ajoutez délicatement la farine que vous aurez soin de tamiser et d'incorporer en 2 ou 3 fois, sans faire retomber la préparation.

Etalez sur un tapis silicone et lissez à la spatule. Enfournerez pendant 10 à 15 mn à 180°.

Vérifiez la cuisson de la génoise : blonde, moelleuse au centre et ses bords se rétractent un peu.

Sortez la génoise du four et placez la sur une feuille de papier sulfurisé. Découpez 2 cercles de 19,5 cm.

COMMENT FAIRE LE SIROP

Portez à ébullition l'eau avec le sucre. Quand le sirop est froid, ajoutez le kirsch ou le sirop de fraise.

Avec le pinceau plat imbiblez le gâteau.

COMMENT FAIRE LA CREME MOUSSELINE

Dans le lait tiédi, mettez la gousse de vanille coupée en 2 pendant une dizaine de mn.

Portez le lait à ébullition en ajoutant la moitié du sucre.

Remuez les jaunes d'œufs avec le reste de sucre, puis ajoutez la faine et la maïzena tamisées.

Retirez la vanille du lait et ajoutez le lait bouillant sur les oeufs-sucre et farines. Remuez le tout délicatement et refaites cuire 1 mn tout en remuant, la crème doit épaissir.

Déplacez de mélange dans un saladier et ajoutez la moitié du beurre en émulsionnant.

Quand c'est prêt, versez la crème sur une plaque, laissez refroidir. Posez un film transparent directement sur la crème et mettez au frais.

Travaillez le reste de beurre au robot avec un fouet plat, jusqu'à ce qu'il ait un aspect de crème.

Quand la crème atteint 16/18°, ajoutez le beurre travaillé doucement.

Lorsque la crème est homogène, ajoutez le kirsch (ou pas)

COMMENT FAIRE LE MONTAGE ET LE DECOR

Avec un rhodoïd, chemisez le moule et garnissez le pourtour de fraises coupées en 2.

Placez un cercle de génoise, imbibé seulement face intérieure. Couvrez le d'une couche de crème mousseline, ainsi que les parois.

Couvrez la génoise d'une couche épaisse de fraises en morceaux, et enfin d'une fine couche de crème mousseline.

Ajoutez ensuite, la 2^{ème} génoise, imbibée, celle-ci, des 2 côtés. Terminez par une couche de crème.

Lissez le dessus à la spatule et laissez au frais, le temps de préparer le décor final.

Roulez la pâte d'amandes dans les mains pour la ramollir.

Etalez-la sur un plan de travail recouvert de sucre glace.

Avec un emporte pièce, découpez un cercle par exemple ou une forme de votre choix.

Retirez le fraisier du cercle, et décorez le dessus avec la pâte d'amandes.