

Fraisier



Pour un gâteau pour environ 20 personnes

Ingrédients :

Pour le sirop au rhum :

- 12 cl d'eau
- 70 g de sucre
- 2 cl de rhum

Pour le biscuit à la cuillère (soit 2 feuilles de 20 cm sur 30 cm) :

- 150 g de farine
- 180 g de blancs d'œufs
- 150 g de sucre semoule
- 120 g de jaunes d'œufs
- 50 g de sucre glace

Pour la crème mousseline :

- 225 g de crème pâtissière
- 750 g de crème au beurre légère
- 20 g de pâte de pistache (facultatif)



Pour 800 g de crème pâtissière :

- 50 cl de lait entier (important !)
- 1 gousse de vanille Bourbon
- 120 g de jaunes d'œufs (soit 6 jaunes)
- 120 g de sucre semoule
- 50 g de Maïzena
- 50 g de beurre

Pour 1,2 kg de crème au beurre légère :

Pour la meringue italienne :

- 40 g d'eau
- 100 g de sucre semoule
- 70 g de blancs d'œufs
- 25 g de sucre semoule

Pour 1 kg de crème au beurre :

- 5 jaunes d'œufs
- 240 g de sucre semoule
- 100 g d'eau
- 360 g de beurre mou (vous pouvez le sortir la veille du réfrigérateur)

Pour le montage :

- 1 kg de fraises
- 30 g de sucre semoule

Pour la meringue française :

- 2 blancs d'œufs
- 60 g de sucre semoule
- 40 g de sucre glace
- 370 g de confiture d'abricot
- 2 cuillerées à soupe d'eau

Réalisez le sirop en mélangeant l'eau, le sucre et le rhum.



Préparez le biscuit à la cuillère.

Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante.

Tamisez la farine. Fouettez les blancs en neige. Lorsque les blancs sont assez montés, versez dessus le sucre semoule peu à peu pour obtenir une neige ferme.

Ajoutez délicatement les jaunes d'œufs et fouettez 5 secondes.



Mélangez doucement, puis incorporez la farine tamisée.

Finissez de mélanger tranquillement avec une spatule afin de bien mêler l'ensemble des ingrédients.

Couvrez vos deux plaques de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé. Répartissez la pâte sur les deux feuilles de 20 x 30 cm. Égalisez à l'aide d'une spatule en Inox.

Saupoudrez de sucre glace.



Enfournez pendant une bonne dizaine de minutes chaque biscuit. Lorsque les biscuits sont cuits, laissez-les refroidir sur une grille.



Confectionnez la crème pâtissière.

Faites bouillir sur feu moyen le lait avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée, laissez infuser 10 minutes. Retirez la gousse de vanille.



Pendant ce temps, versez les jaunes d'œufs dans un saladier, avec le sucre et la Maïzena. Fouettez vivement, mais sans faire blanchir le mélange.



Portez de nouveau à ébullition le lait vanillé. Incorporez un tiers du lait bouillant au mélange jaunes d'œufs, sucre et Maïzena, puis le reste de lait et fouettez bien. Reversez le tout dans la casserole en filtrant la préparation et faites cuire sur feu vif en fouettant vivement. Dès que la crème épaisse, retirez la casserole du feu, ajoutez le beurre et fouettez jusqu'à ce que le beurre soit totalement incorporé à la crème. Versez la crème sur un film alimentaire, enveloppez-la complètement afin qu'elle ne sèche pas. Laissez refroidir la crème au réfrigérateur.



Préparez la crème au beurre.

Réalisez la meringue italienne.

Dans une casserole, mettez l'eau et les 100 g de sucre à chauffer sur feu doux pour préparer le sucre cuit. Portez à ébullition jusqu'à 118°C.

Dès que le thermomètre indique 114°C, montez les blancs d'œufs en neige, « au bec d'oiseau » avec les 25 g de sucre semoule et faites tourner votre batteur à pleine vitesse.

Lorsque le sucre cuit atteint 118°C, versez-le délicatement sur les blancs montés. Laissez tourner à vitesse moyenne jusqu'à refroidissement (environ 10 minutes). Réservez la meringue dans un récipient.



Pour confectionner la crème au beurre, fouettez vivement les jaunes d'œufs à l'aide d'un batteur électrique.

Dans une casserole, faites cuire le sucre semoule et l'eau à 118°C, puis versez ce sirop sur les jaunes légèrement montés, battez vivement : le mélange blanchit et fait ruban.



Travaillez au batteur le beurre mou jusqu'à ce que vous ayez une crème lisse et homogène. Ajoutez la préparation à base de jaunes d'œufs au beurre monté. Mélangez au batteur à vitesse lente le tout pour avoir une texture légère, puis incorporez la meringue italienne froide, mélangez encore délicatement au batteur. En attendant de l'utiliser, conservez-la à température ambiante recouverte d'un film alimentaire.



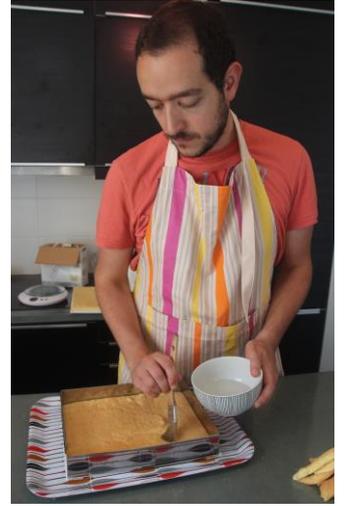
Réalisez la crème mousseline.

Faites monter la crème au beurre au batteur, afin de la rendre la plus légère possible. Travaillez la crème pâtissière vivement au fouet pour qu'elle soit bien lisse. Ajoutez la crème au beurre, puis la pâte de pistache, et mélangez doucement au fouet jusqu'à complète absorption.



Pour le montage

Déposez le cadre en Inox ou le cadre en carton fait maison sur le premier biscuit. Avec un couteau, enlevez le surplus de biscuit en dehors du cadre. Renouvelez l'opération pour le second biscuit. A l'aide d'un pinceau, imbinez le premier biscuit de sirop au rhum.



Déposez les deux tiers de la crème mousseline sur le biscuit puis les fraises sur toute la crème.



Saupoudrez de sucre semoule. Étalez le restant de crème. Lissez avec une spatule en Inox. Déposez le second biscuit et imbinez-le également de sirop. Placez le fraisier au réfrigérateur pendant 1 heure.



Pendant ce temps, réalisez la meringue française.

Versez les blancs d'œufs dans un récipient et fouettez-les avec un peu de sucre semoule.

Lorsque les blancs commencent à être bien montés, versez le reste de sucre semoule au fur et à mesure.

Continuez à fouetter jusqu'à obtention d'une meringue bien blanche et qui tient entre les branches de votre fouet.

Tamisez ensuite le sucre glace directement sur la meringue et mélangez à l'aide d'une spatule.



Sortez le gâteau du réfrigérateur. Étalez la meringue sur le biscuit et lissez le tout avec une spatule.



Brûler légèrement la meringue au chalumeau de manière régulière.



Faites tiédir la gelée d'abricot avec l'eau. Passez la au tamis afin d'enlever les morceaux de fruits. Versez la gelée fondue sur la meringue et lissez le tout avec une spatule en Inox.



Démoulez le gâteau et coupez-le en parts égales.



Conseil : le fraisier se conserve 2 jours au réfrigérateur, mais ne se congèle pas, sinon les fraises s'abîment.