



NIVEAU
Intermédiaire



PRÉPARATION
1h30



CUISSON
12 à 15 min



REPOS
Minimum 4h



POUR
6 personnes

FRAISIER

À LA CRÈME DIPLOMATE

— RECETTE POUR 6 PERSONNES —

Le fraisier est un grand classique de la pâtisserie française composé d'une génoise moelleuse, d'une crème diplomate légère et onctueuse, et de fraises fraîches.



ÉTAPES DE RÉALISATION

INGRÉDIENTS

(pour 6 personnes)

GÉNOISE (Ø 18 cm)

- 3 œufs (150 g)
- 90 g de sucre
- 90 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

CRÈME DIPLOMATE

Crème pâtissière :

- 250 ml de lait entier
- 50 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs (40 g)
- 20 g de maïzena
- 1 sachet de sucre vanillé

Crème montée :

- 200 ml de crème liquide entière (30% MG min)
- 20 g de sucre glace
- 1 feuille de gélatine (2 g) (facultatif, pour plus de tenue)

GARNITURE

- 500 g de fraises fraîches
- 30 g de sucre
- 1 c. à soupe de jus de citron

SIROP D'IMBIBAGE

- 60 ml d'eau
- 30 g de sucre
- 1 c. à café d'extrait de vanille ou de Kirsch (optionnel)

MATÉRIEL

- Cercle à pâtisserie Ø 18 cm
- Rhodoid (facultatif)
- Fouet, spatule, poche à douille
- Film alimentaire

ASTUCE

Préparez votre fraisier la veille, il n'en sera que meilleur !

1 GÉNOISE



1. Fouetter les œufs avec le sucre, le sucre vanillé et la pincée de sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse et triple de volume.



2. Tamiser la farine et l'incorporer délicatement à la spatule.



3. Verser la pâte dans un moule rond (Ø 18 cm) beurré ou chemisé.



4. Cuire 12 à 15 min à 180°C (Th.6). Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.



5. Démouler et laisser refroidir complètement. Couper en 2 disques égaux.

2 CRÈME PÂTISSIÈRE



1. Chauffer le lait avec le sucre et le sucre vanillé.



2. Fouetter les jaunes d'œufs avec la maïzena.



3. Verser le lait chaud sur le mélange tout en fouettant.



4. Remettre dans la casserole et cuire à feu moyen sans cesser de remuer jusqu'à épaississement.



5. Hors du feu, ajouter la gélatine égouttée (si utilisée). Filmer au contact et laisser refroidir.

3 CRÈME MONTÉE



1. Monter la crème liquide bien froide en chantilly avec le sucre glace.



2. Réserver au réfrigérateur.

4 CRÈME DIPLOMATE



1. Détendre la crème pâtissière refroidie.



2. Incorporer délicatement la chantilly à la crème pâtissière à la spatule.



3. Réserver au frais.

5 PRÉPARER LES FRAISES



1. Laver, équeuter les fraises.



2. Les couper en deux (garder quelques belles fraises pour le dessus). Mélanger avec le sucre et le jus de citron.



3. Réserver au frais.

6 SIROP D'IMBIBAGE



1. Porter l'eau et le sucre à ébullition jusqu'à dissolution du sucre.



2. Hors du feu, ajouter la vanille ou le Kirsch. Laisser refroidir.

7 MONTAGE DU FRAISIÉ



1. Placer un disque de génoise dans le cercle (posé sur un plat). Imbiber avec la moitié du sirop.



2. Disposer les fraises coupées en deux tout autour du cercle, face coupée contre le rhodoid (si utilisé).



3. Verser la moitié de la crème diplomate, lisser. Déposer des fraises au centre.



4. Déposer le 2ème disque de génoise. Imbiber avec le reste du sirop.



5. Recouvrir avec le reste de crème diplomate. Lisser la surface.



6. Décorer avec les fraises réservées. Réserver au frais minimum 4h (idéalement une nuit).

8 FINITION ET SERVICE



1. Juste avant de servir, napper le dessus d'un glaçage (facultatif) : coulis de fraises ou nappage neutre.



2. Décorer avec quelques fraises fraîches et éventuellement des pistaches concassées.



3. Retirer délicatement le cercle et le rhodoid.



4. Déguster bien frais !

CONSERVATION

Conserver au réfrigérateur 2 à 3 jours maximum. Ne pas congeler la crème et les fraises (la congélation dénature la texture).