

Pour un fraisier, il faut :

* De la génoise
* Du sirop sucre / fraise de punchage
* De la creme mousseline
* Des fraises

**Crème mousseline** : basique de la [pâtisserie](http://www.la-cuisine-de-mes-racines.com/categorie-11240994.html) française, c’est un dérivé de la crème pâtissière ;elle est plus onctueuse et fine en bouche car c’est un mélange de crème pâtissière et de beurre incorporé quand celle-ci a refroidi un peu ,elle sert a garnir essentiellement un fraisier ou un paris brest ou même un [entremet](http://www.la-cuisine-de-mes-racines.com/article-entremet-au-chocolat-106845847.html) ,elle peut être aromatisée aussi et pourquoi pas savourée toute seule en [dessert](http://www.la-cuisine-de-mes-racines.com/categorie-11416095.html) avec des petit gâteaux

**Ingrédients**

-250g de lait

-100g de sucre

-40g de jaunes d’oeufs soit 2 jaunes

-35g de poudre a crème ou maïzena

-130g de beurre

-1 gousse de vanille ou 5g de vanille liquide

-Mettre le lait a bouillir avec la moitié du sucre (50g) et les graines de vanille

-Blanchir les jaunes avec le restant de sucre au fouet

-Ajouter la maïzena et lisser

-Verser le lait frémissant sur le mélange des jaunes d’oeuf et remuer aussitôt avec le fouet

-Remettre tout dans une casserole propre et cuire sur feu doux comme une crème pâtissière tout en remuant

-Hors du feu ajouter 65g de beurre au fouet

-Verser la crème dans une plaque filmer au contact et réfrigérer elle doit arriver a 20C a ce stade remettre la crème dans un cul de poule ou la cuve d’un batteur

-Monter la crème en vitesse rapide au fouet en ajoutant le beurre en parcelles progressivement, voila votre crème est prête a servir

**Génoise** :

**Ingrédients**

-150g d’oeufs soit 3 oeufs

-90g de sucre en poudre

-90g de farine tamisée

-Fouetter énergiquement les oeufs et le sucre en poudre dans un cul de poule placé sur un bain-marie a 50c jusqu’à  que le mélange triple de volume des que la température est atteinte retirer

-Continuer a fouetter jusqu’à refroidissement et puis incorporer la farine en deux fois délicatement a l’aide d’une maryse

-Verser sur une plaque recouverte de papier de cuisson ou dans un cercle beurré ( les deux méthodes sont bonnes)

-Cuire a four chaud a 180c pendant 20 a 25min

**Sirop** :

**Ingrédients**

-120g d’eau

-80g de sucre

-quelques gouttes d’arôme de fraise (bof, faire une compote de fraise tamisée, plutôt et puncher à la compote et au sirop en 2 fois )

-Porter a ébullition l’eau et le sucre laisser refroidir et ajouter l’arôme

MONTAGE :

un cercle a entremet de 20cm

**500g de fraises**

-Montage en cercle

-Disposer un cercle de 20cm chemisé de rodhoid sur une assiette de service

-Couper vos fraises en deux et plaquer-les sur la paroi intérieure du cercle

-Poser un cercle de génoise de 18cm ou plus petit selon la grosseur qui calera ainsi vos fraises, et puis imbiber-le de sirop a l\’aide d\’un pinceau

-Garnir de crème mousseline en répartissant bien sur les paroi disposer quelques fraises coupées par dessus la crème couvrir de crème et ajouter un autre cercle de génoise de 18cm de diamètre imbibé de sirop

-Garnir avec le reste de crème jusqu\’à la hauteur du cercle

-Mettre au frais au moins 4 à 6h ou toute une nuit

-Démouler et décorer le dessus de fraises …