

Fraisier

écrit par Karim



La période est relativement très courte, c'est pourquoi cette fois-ci, je publie la recette avant que les fraises ne dévoilent leur belle robes. Pour les adeptes de la mauvaise consommation, les fraises importées en masse depuis l'Espagne arrivent dès le mois de mars dans nos grandes surfaces □ . Au même titre que la rhubarbe, la fraise se consomme à partir du mois de mai. En fonction des variétés (plus de 600 dans le monde), vous pouvez en trouver jusqu'au mois de septembre.

Je peux comprendre que la fraise coûte excessivement cher mais, encore une fois, je préfère consommer peu mais bien. Je ne comprends pas et ne comprendra jamais comment on peut apprécier une fraise à peine mure et acide, sans compter les dizaines de traitements chimiques.

J'adore la fraise sous toutes ses coutures. Elle est attirante par sa couleur vive et chaude, elle est très jolie visuellement et elle se marie à merveille avec une grande variété de desserts. Elle a tout de même un défaut, elle est très vite périssable. C'est d'ailleurs la seule règle que mon fils a retenu.

Pour ma part, je vais les cueillir à COMPANS. En début de saison, elle coûtent un peu chères mais ensuite les prix chutent aux alentours de 5 euros le kilo. J'emmène toujours mon fils avec moi, vous l'aurez compris il ne m'aide pas, il profite de la nature.

La recette est certes un peu longue mais vous ne le regretterez pas. Vous pouvez commencer par réaliser la génoise et la pâte d'amande la veille, puis finir la préparation le jour suivant. Je vous livre en détail les différentes étapes pour que vous puissiez ne pas craquer durant le déroulé.

Il n'y a aucune difficulté technique et la réalisation est à la portée de tout le monde. Je n'ai pas repris les recettes de la génoise et de la crème pâtissière car elles sont déjà présentes sur le site. Par contre, je les résume succinctement.

Concernant la pâte de pistache, je vous invite à suivre la partie qui résume la réalisation <http://karimton.fr/recettes-sucrees/garniture-pistache-macaron>. Elle peut être préparée plusieurs jours à l'avance et je vous recommande vivement de la faire maison.

- **La génoise** - Cliquez ici pour retrouver la recette sur le site
- **La pâte d'amande**
- **La crème pâtissière** - les quantités sont légèrement différentes mais la technique reste identique. Cliquez ici pour retrouver la recette sur le site.
- **La mousseline à base de pâte de pistache**
- **Le sirop de punchage** (pour la génoise)
- **Le montage et la décoration**

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

- 1 cercle rond réglable (réglé sur 22cm)
- 1 grand bol pâtissier
- Film alimentaire
- 1 plaque à pâtisserie ou 1 lèche frite (génoise)
- 1 rouleau pâtissier (disque d'amande)
- 1 casserole moyenne à fond épais (crème pâtissière)
- 1 fouet (crème pâtissière)
- 1 petit bol pâtissier (crème pâtissière)
- 1 robot pâtissier avec le fouet (mousseline)
- 1 bol (sirop de punchage)

- 1 pinceau culinaire (punchage)
- 1 poche à douille (la douille n'est pas utile)
- Rhodoïd 10cm de hauteur (bande transparente pour cercle)
- Bombe de graissage (disponible depuis l'onglet 'Ustensiles')

Le tableau des ingrédients :

Pâte d'amande - 100 g de sucre glace - 100 g d'amande - 2 cl d'eau - 2 gouttes essence d'amande amère - Colorant en poudre	La génoise - 3 œufs - 100 g de sucre - 100 g de farine - 40 g de beurre	Crème pâtissière - 250 g de lait - 2 œufs - 30 g de maïzena - 50 g de sucre - 1 gousse de vanille
Mousseline - 140g de beurre doux - 40g de pâte de pistache (maison ou industrielle) - 200g de crème Fleurette 30% MG - 2 CAS de sucre glace - 1 sachet de CremFix - 600g de fraises + quelques unes pour la décoration		Sirop de punchage - 50g de sirop de canne à sucre - 50g de kirsch

Les étapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

Pour la génoise...

Faire fondre **le beurre (40g)** puis réserver.

Mettre **les œufs (3)** à température ambiante et **le sucre (100g)** dans la cuve d'un batteur muni du fouet. Fouetter à grande vitesse pendant **10 minutes**.

Retirer le bol, ajouter **la farine tamisée (100g)** petit à petit et mélanger délicatement en soulevant le mélange avec une maryse.

Ajouter le beurre fondu et continuer de mélanger délicatement en soulevant la préparation avec la maryse.

Mettre la moitié de la génoise sur une plaque ou une lèche frite avec une feuille de papier cuisson. Tapoter légèrement la plaque pour étaler la préparation ; suffisamment pour réaliser le cercle de la taille du Fraisier.

Enfourner à **180°C** pendant **13-15 minutes** en surveillant. La génoise doit être dorée mais pas trop cuite. Si vous disposez de 2 plaques, vous pouvez les enfourner en même temps. Dans le cas contraire, réserver la préparation au frais.

Tant que les génoises sont chaudes, les découper à la taille de votre cercle (**22cm pour le fraisier**). Personnellement, je pose le cercle sur la génoise et j'appuie dessus puis je fais le tour de la découpe avec un couteau. Réserver sur une grille de refroidissement.

Petite astuce maison : pour éviter que le cercle ne s'écarte, je le maintien avec un bout de scotch en haut et en bas.



Pour le cercle de pâte d'amande...

Mélanger **la poudre d'amandes** (100g) et **le sucre glace** (100g)

Ajouter **l'eau** (2cl), **l'essence d'amandes amères** (2 gouttes) et **1/2 CAC du colorant** de votre choix (rose pour moi).

Pétrir le tout jusqu'à obtenir une masse compacte. Laisser reposer **au moins 2 heures** au frigo enveloppé dans du film alimentaire.

Après le repos, étaler la pâte d'amandes sur un plan de travail saupoudré de sucre glace à la dimension du cercle sur une **épaisseur de 2mm**.

Couper avec le cercle à gâteau, réserver au frais jusqu'au lendemain.

Vous pouvez choisir de réaliser un décor maintenant ou attendre le lendemain pour le faire uniquement avec des fraises.



Pour la crème pâtissière...

Porter à frémissement **le lait** (250g) avec **les graines de vanille**. Si vous avez le temps, laisser infuser à couvert pendant **20 minutes**.

Mélanger au fouet **les jaunes d'œufs** (2) avec **le sucre** (50gr), puis ajouter **la maïzena** (30gr) et continuer de fouetter pendant **30 secondes**.

Verser le lait frémissant sur le mélange. Remettre l'ensemble dans la casserole et laisser cuire pendant **quelques minutes** jusqu'à épaississement sans jamais cesser de remuer au fouet.

Filmer au contact, laisser refroidir puis placer au frais.

La crème pâtissière doit être froide avant son utilisation.



Préparer les fraises :

Laver rapidement les fraises, les équeuter et les placer essuyées dans un plat. Réserver.

Réserver **12 fraises de même tailles**. Elles serviront pour l'extérieur du fraisier.

Visuellement, c'est important.



Pour la crème mousseline...

Fouetter au robot **le beurre pommade** (140g) pendant **3 minutes** (vitesse max)

Ajouter cuillère par cuillère **la crème pâtissière froide** et continuer de fouetter pendant **2 minutes** (vitesse élevée)

Ajouter **la pâte de pistache** (40g) et continuer de fouetter pendant **2 minutes** (vitesse moyenne)

Réserver au frais le temps de préparer la crème chantilly.



Monter **la crème fleurette** (200g) en chantilly (bec d'oiseau) avec **le sachet de CremFix** et **2 cuillère à soupe de sucre glace**.



Incorporer **1/3 de la crème chantilly** à la préparation puis incorporer le reste délicatement avec une maryse.

Remplir une poche à douille avec la mousseline puis réserver au frais. Si vous ne mettez pas de douille, pincer l'extrémité de la poche à douille.



Pour le montage...

Graisser l'intérieur du cercle puis placer une feuille de rhodoïd à l'intérieur.

Placer un premier cercle de génoise à l'intérieur du cercle à gâteau.



Mélanger **le kirsch (50g)** et **le sirop de canne à sucre (50g)** et imbiber généreusement la génoise. Attention, il faut tout de même garder la moitié du sirop pour le second disque.



Disposer sur la génoise, **des demi-fraises de même taille**, face intérieure de la fraise vers l'extérieur.

Disposer des fraises entières à l'intérieur légèrement espacées.



Commencer par pocher la crème mousseline entre chaque fraise contre la paroi du cercle puis remplir uniformément tous les espaces du gâteau.



Poser la seconde génoise par-dessus puis imbiber le second disque avec le sirop restant.

Filmer au contact de la génoise, presser légèrement dessus avec un écrase purée pour bien homogénéiser la crème sur toute la surface du fraisier.

Réserver au frais toute une nuit.



Le lendemain...avant de servir

Retirer le film alimentaire, décercler puis retirer délicatement le rhodoïd.



Poser la pâte d'amandes sur le gâteau puis décorer au grés de vos envies.



Informations utiles :

→ Prenez des fraises fraîchement cueillies (je n'ai rien contre les Espagnols mais je n'aime pas leurs fraises). Personnellement, je prends systématiquement 'La Charlotte'. Elle est reconnaissable à sa forme de cœur et à sa couleur rouge vif.

Elle est à la fois juteuse et sucrée et offre une chair tendre au parfum de fraise des bois.

→ Je n'ai pas calculé la hauteur idéale pour les génoises mais attention à ne pas exagérer la hauteur. En règle générale, celle du dessus est un peu moins épaisse. C'est d'ailleurs pour cette raison que j'utilise une plaque à pâtisserie à génoise, cela permet de doser la quantité et la préparation s'étale finement.

→ Pour la pâte de pistache, si vous ne voulez pas la faire maison, je vous recommande vivement d'en acheter une de qualité. Il faut compter environ 10 euros pour 250 grammes. Ne prenez pas de la crème ou de la purée de pistache, ce n'est pas la même chose.

→ J'utilise très peu de beurre pour la crème mousseline, c'est pour cette raison que j'utilise un sachet de CremFix. il aide à la tenue de la crème. Vous en trouverez en grande surface. Sinon vous pouvez augmenter la quantité de beurre et avertir au préalable votre estomac ☐ .

→ Pour la génoise, j'utilise de la maïzena, cela n'est pas obligatoire (sauf si je veux rester en vie ☐).

→ Ne cherchez pas à ajouter des morceaux de fraises en plus dans le cercle, je l'ai déjà essayé et la mousse ne tenait pas bien. Les fraises finissent par détremper la mousse.

→ Vous pouvez remplacer l'eau par du blanc d'œuf pour réaliser la pâte d'amande. Ajouter 2 cuillères à soupe.

→ Pour le punchage, vous pouvez le remplacer (sans alcool) par un sirop 30°Brix (voir la recette de la mousse au chocolat)

→ Vous pouvez choisir de faire un miroir à la fraise mais personnellement je ne trouve pas ça joli et contraire à la tradition ☐ .

→ Pour la conservation (je ne sais pas si cela est utile), vous pouvez conserver le fraisier 48 heures au frais. Plus, c'est un crime.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir ...