

# Mon Fraisier : génoise pistache et crème mousseline

Pour 1 entremets 8 à 10 pers

Préparation : +/-2h – Cuisson : 12 + 10 min - Réfrigération : +/-12h

## Ingrédients :

### **\*Pour la génoise :**

- 3 œufs
- 100g de sucre
- 100g de farine
- 1cs de pâte à pistache

### **\*Pour le sirop :**

- 100g d'eau
- 125g de sucre
- 2cs de crème de cassis

### **\*Pour la crème mousseline :**

- 500g de lait entier
- 2 gousses de vanille ou extrait de vanille
- 200g de sucre
- 2 œufs + 1 jaune
- 70g de maïzena
- 200g de beurre tempéré

### **\*Pour le montage :**

- 500g de fraises
- 250g de pâte d'amande blanche

Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une cuillère magique, une spatule haute température, une casserole, un robot, film alimentaire, un pinceau, un moule Flexipan plat, une toile siliconée, un thermomètre de cuisson, un cadre rectangulaire et une plaque aluminium perforée.



Cadre rectangulaire



Moule Flexipan plat



Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

**Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22**

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

## **Réalisation :**

### **\*Pour la génoise :**

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6) et poser le Flexipan plat rectangulaire sur la plaque aluminium perforée.
- Fouetter les œufs avec le sucre à l'aide de la cuillère magique jusqu'à ce que le mélange triple de volume. Ajouter la pâte à pistache, lisser puis incorporer la farine tamisée.
- Verser cette préparation dans le moule Flexipan plat.
- Cuire +/- 10 à 12 min, la génoise doit rester souple. Ne pas trop cuire pour que les bords ne sèchent pas trop puis démouler sur une toile siliconée.
- Une fois refroidie, la couper en 2 grâce au cadre rectangulaire.

### **\*Pour le sirop cassis :**

- Dans une casserole, porter le mélange eau + sucre à ébullition.
- Retirer du feu, incorporer la crème de cassis et laisser refroidir.

### **\*Pour la crème mousseline :**

- Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre et les gousses de vanille fendues en deux.
- Dans un cul-de-poule, battre les œufs avec le reste de sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajouter la maïzena et bien mélanger.
- Verser le lait bouillant dessus tout en mélangeant et en ayant pris soin de retirer les gousses de vanille.
- Remettre à chauffer dans la casserole et fouetter jusqu'à épaississement. Cela prend quelques minutes.
- Ajouter la moitié du beurre mou et mélanger délicatement. Si besoin, fouetter.
- Verser la crème dans un saladier et filmer au contact.
- Laisser refroidir jusqu'à 30 °c environ. Si pas de thermomètre, plonger votre doigt ; la préparation est alors tiède.
- Fouetter le reste du beurre mou. Ajouter la crème pâtissière au beurre en plusieurs fois, sans cesser de mélanger.
- Terminer en ajoutant les 2 cuillères de sirop de cassis. Bien mélanger.

### **\*Pour le montage et la décoration :**

- Laver les fraises et bien les sécher sur du papier absorbant. Les équeuter.
- Dans le cadre rectangulaire, déposer une moitié de biscuits.
- Le napper de sirop à l'aide du pinceau.
- Couper des fraises en deux et les coller faces coupées contre la paroi du cadre. En mettre sur tout le tour intérieur du cadre.
- Ajouter un peu de crème pâtissière sur le biscuit.
- Couvrir de fraises entières.
- Les couvrir avec le reste de crème pâtissière.
- Déposer la deuxième moitié de biscuit, nappé de sirop.
- Garder au frais 12h minimum. Passé ce temps, enlever le cadre. Le laver.
- Étaler la pâte d'amande et la couper à l'aide du cadre, comme un emporte-pièce.
- Déposer le rectangle de pâte d'amande sur le biscuit et terminer de décorer avec des fraises par ex.

Bon appétit !

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

**Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22**

Votre conseillère culinaire Guy Demarle