



- Sortez votre beurre à l'avance afin qu'il soit bien mou quand vous ferez le **beurre pommade**.
- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6).
- Pour la génoise :**  
Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans la cuve de votre robot muni du fouet, émulsionnez les jaunes d'œufs avec 70 g de sucre semoule et versez-les dans un saladier.  
Montez les blancs en neige, puis **serrez-les** (fouettez-les énergiquement en incorporant petit à petit le sucre) avec le reste de sucre semoule (55 g). Versez-les dans le saladier avec les jaunes émulsionnés et mélangez délicatement à l'aide d'une **maryse**.  
Ajoutez progressivement la farine tamisée et le beurre fondu, en mélangeant toujours délicatement.  
Beurrez et farinez un moule à manqué - ou un cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre et 6 cm de hauteur - et versez-y la pâte.  
Enfournez pour 20 mn en tournant le moule d'un demi-tour à mi-cuisson (au bout de 10 mn donc).  
Démoulez sur une planche et laissez refroidir.  
Une fois que le biscuit est froid, découpez-le en deux disques de même épaisseur (utilisez un grand couteau à pain) et réservez.
- Pendant ce temps, faites votre crème pâtissière :**  
Chauffez le lait dans une casserole, avec la gousse de vanille (fendue et raclée avec la lame d'un couteau), jusqu'à ce qu'il fume (juste avant qu'il ne bouille).  
Pendant ce temps, fouettez les jaunes et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajoutez la farine et la fécule de maïs et mélangez à nouveau.  
Détendez ce mélange avec une partie du lait chaud (environ 1/3).  
Reversez le tout dans la casserole de lait chaud. Saisissez votre fouet, ne cessez pas de mélanger et laissez cuire, à feu doux/moyen, jusqu'au début de l'ébullition. Au premier "plop", continuez à fouetter encore +/- 1 mn pour une parfaite tenue de votre crème pâtissière.  
Versez-le tout dans un large récipient - ou sur une plaque, plus la crème pâtissière est étalée, plus elle refroidira vite - et **filmez ou contactez** (posez du film alimentaire directement sur la préparation pour empêcher tout contact avec l'air et empêcher l'oxydation).  
Posez le récipient sur un lit de glaçons (une plaque remplie de glace pilée par exemple). L'objectif est de créer un choc thermique (ne mettez pas votre crème au réfrigérateur ni au congélateur !).  
Laissez refroidir votre crème jusqu'à 27-28°C max (plantez un thermomètre de cuisson pour vérifier la température).
- Pendant ce temps, réalisez votre crème mousseline :**  
Coupez le beurre en morceaux, mettez-le dans le bol de votre robot muni de la feuille (bateur plat) et détendez-le jusqu'à ce qu'il soit bien lisse.

Difficile  
2h15 de préparation  
30 mn de cuisson  
Assez cher  
veggie

### Ingrédients pour 8 pers. :

Vous aurez besoin d'un moule à manqué, ou d'un cercle de 20 cm de diamètre et de 6 cm de hauteur, d'un thermomètre de cuisson, d'une spatule coudée, d'un pinceau, d'un rouleau à pâtisserie et impérativement de **rhodoïd**. À défaut, vous pouvez présenter le fraisier dans des bocaux individuels, comme sur la photo. Et ce sera plus simple si vous avez un robot pâtissier (j'utilise un Kitchen Aid)

### Pour la génoise :

- 4 œufs (200 g)
- 70 + 55 g de sucre semoule
- 125 g de farine
- 80 g de beurre fondu + 10 g pour le moule

### Pour la crème pâtissière :

- 500 g de lait (ou 485 ml)
- 1 gousse de vanille (de Madagascar ou de Tahiti)
- 80 g de jaunes d'œufs (4 à 5 jaunes selon la taille de vos œufs)
- 130 g de sucre
- 30 g de farine
- 30 g de fécule de maïs

### Pour la crème mousseline :

- 250 g de beurre pommade

### Pour le sirop :

- 140 g d'eau
- 60 g de sucre

### Pour les autres ingrédients du fraisier :

- 750 g de fraises (si possible de grosses et belles fraises de tailles identiques et avec du goût svp ! ;-))
- 100 g de pâte d'amandes
- un peu de sucre glace pour le plan de travail



Lorsque la crème pâtissière est à la bonne température, rajoutez-la, au fur et à mesure, dans le bol de votre robot avec le beurre. **Émulsionnez** à vitesse moyenne. **Cornez** (raclez le fond du récipient avec une corne) le bol du robot de temps en temps pour bien mélanger le tout et remuez jusqu'à ce que la crème soit "mousseuse". Filmez au contact et réservez au frais.

6. **Pour le sirop :**

Dans une casserole, mettez le sucre bien réparti au fond, puis l'eau de telle sorte qu'elle recouvre complètement le sucre. Portez à ébullition. Quand le sucre a disparu et que la température de votre sirop atteint 100°C (utilisez votre thermomètre de cuisson), arrêtez le feu et réservez.

7. **Pour le montage :**

Rincez rapidement les fraises sous l'eau froide, équeutez-les et coupez-en quelques-unes en deux dans le sens de la longueur (celles qui vous serviront à faire le tour du fraisier, choisissez donc les plus belles et de hauteurs égales). Conservez les autres fraises entières.

Chemisez votre moule (le même que celui qui a servi pour la génoise) de rhodoïd en prenant 1 à 2 cm de marge. Le rhodoïd est vraiment important sinon vous ne parviendrez pas à démouler correctement votre fraisier et ce serait dommage après tout ce travail !

Posez le premier disque de génoise dans le fond du moule. Imbibez, avec un pinceau, votre génoise de sirop (utilisez environ la moitié).

Tapissez les bords du moule avec les demi-fraises, faces coupées contre le moule, en les serrant bien.

Mettez la moitié de la crème mousseline dans le moule, en vous aidant d'une spatule et en aplatissant bien, de telle sorte que les fraises soient collées sur les bords.

Déposez les fraises entières au centre du fraisier (gardez-en une quinzaine pour décorer le dessus de votre fraisier) puis une nouvelle couche de crème mousseline. Lissez avec la spatule.

Recouvrez avec le second disque de génoise. Pressez légèrement. Imbibez-le, toujours au pinceau, avec le reste du sirop.

Fleurez (tapissez) votre plan de travail avec un peu de sucre glace puis abaissez la pâte d'amande (le sucre permettra d'éviter qu'elle ne devienne trop collante) avec un rouleau à pâtisserie. Vérifiez que votre abaisse sera suffisamment large pour recouvrir votre fraisier, enrroulez-la autour de votre rouleau à pâtisserie et déroulez-la sur le haut du fraisier, en coupant les bords qui dépassent au rouleau.

Décorez enfin le dessus de votre fraisier avec les fraises réservées, selon votre goût.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir et au minimum 30 mn et de préférence quelques heures.

Décerclez hyper délicatement, ôtez le rhodoïd et savourez, vous l'avez bien mérité ! :-)



Prenez la peine de doser précisément vos ingrédients car ce serait dommage de vous donner tant de mal et de ne pas respecter correctement les proportions... Le poids d'un œuf par exemple peut varier entre 35 et 80 g, donc pesez-les !

N'incorporez pas le beurre pommade dans une crème pâtissière trop froide, la matière grasse se figerait et vous retrouveriez des petits morceaux de beurre...

Si vous n'avez pas de pâte d'amandes, voici une recette rapide pour la faire vous-même en dépannage ...

Dans le bol d'un mixeur, mélangez 130 g de sucre glace avec 130 g d'amandes en poudre et 3 gouttes d'extrait d'amandes amères. Puis ajoutez progressivement un blanc d'œuf pour lier le tout.

Achetez un peu plus de fraises pour avoir le choix et faire une belle présentation. Prenez 1 kg pour être tranquille...

Vous ne savez plus à quoi correspond le sucre semoule ? C'est du sucre en poudre. Consultez mon paragraphe "Sucre" dans ["Techniques et astuces de chefs"](#) pour plus d'infos sur les différents types de sucre.

## Variantes :

La seule variante possible - le reste de la recette est très bien ainsi ! - : vous pouvez parfumer le sirop avec un peu de kirsch ou de rhum. Ajoutez-le à la fin de l'ébullition pour qu'il ne s'évapore pas.