

## RECETTE du mois



### LE FRAISIER

#### Pour 6 personnes

**Pour la génoise :** 4 œufs, 125g de sucre, 125g de farine, 30g de beurre.

**Pour la crème patissière :** 25cl de lait, 2 jaunes d'œufs, 20g de maïzena, 50g de sucre, 150g de beurre ramolli, 4 gouttes d'essence d'amandes amères.

**Pour la garniture :** 200g de pâte d'amande de couleur, 600g de fraises, 3 cuillères à soupe de gelée de framboise liquéfiée, sucre glace.

**La veille :** faire la génoise - fouetter les œufs dans une terrine avec le sucre et continuer à battre après avoir mis la terrine au bain-marie, jusqu'à ce que la masse augmente de volume - la retirer et fouetter encore 10mn - incorporer alors la farine puis le beurre tiédi et verser dans un moule à manqué beurré et fariné. Faire cuire à four chaud (th. 6 ou 180°) pendant 30mn.

**Le lendemain :** préparer la crème - faire bouillir le lait avec l'essence d'amande - battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse - incorporer la maïzena sans trop la travailler, verser le lait et remuer avec une spatule.

Transvaser l'ensemble dans une casserole à fond épais et faire épaissir à feu doux sans cesser de remuer. Au 1<sup>er</sup> bouillon, compter 30 sec. puis retirer la casserole du feu et incorporer 75g de beurre coupé en morceaux.

Passer la crème au tamis et la laisser refroidir en remuant de temps en temps. Battre le reste du beurre en crème puis ajouter la crème froide par cuillerées en continuant à battre jusqu'à ce que le mélange devienne moelleux.

**Garniture :** laver, essuyer, équeuter les fraises (réserver les 4 ou 5 plus belles pour la décoration), couper la génoise en 2 - recouvrir un disque de crème patissière et poser les fraises dessus, la base vers l'extérieur et la pointe vers le centre - recouvrir du reste de crème et poser le 2<sup>ème</sup> disque par-dessus - appuyer légèrement - mettre au réfrigérateur 5 ou 6h.

Trancher le tour du fraisier à 1cm du bord, de façon à faire apparaître les différentes couches - étaler la gelée de framboise, saupoudrer le plan de travail de sucre glace et étaler la pâte d'amande aux dimensions du gâteau, et le recouvrir. Disposer au centre les fraises réservées, les badigeonner de gelée, saupoudrer d'un nuage de sucre glace et servir.

Nicole Loctin anime cette rubrique. Vous pouvez lui adresser vos recettes personnelles, elle les mettra en page pour les faire paraître dans un prochain bulletin. Merci pour vos propositions gustatives !! Adresse de Nicole: 190, chemin des Fourneaux- Belmont d'Uriage - 38410 St Martin d'Uriage

