

FRAISIER

Ingrédients:

Génoise

6 oeufs
250 g de sucre en poudre
250 g de farine
125 g de beurre fondu
2 cuillerées à café de vanille
1/2 cuillerée à café de zeste de citron

Crème

6 oeufs
250 g de sucre en poudre
500 g de beurre
10 feuilles de gélatine¹

Sirop:

8 cuillerées à soupe d'eau
12 cuillerées à soupe de sucre en poudre
3 cuillerées à soupe de kirsch

Montage:

500 g de fraises
sucre de glace



Pour faire le gâteau, casser les oeufs dans une terrine. Ajouter le sucre. Mettre la terrine sur un bain marie chaud et battre 10 mn au fouet électrique. Incorporer délicatement la vanille, la farine, le zeste de citron et puis le beurre fondu. Versez la pâte dans un moule à manquer préalablement beurré et fariné. Faire cuire dans un four moyen pendant 20-25 mn. Renverser immédiatement sur une grille pour refroidir.

Pour faire la crème, travailler les oeufs entiers avec le sucre sur un feu doux jusqu'à ce que le mélange blanchisse et commence légèrement à s'épaissir. Il ne faut en aucun cas le laisser bouillir. Ajouter les feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau tiède. Laisser refroidir. Ensuite ajouter les oeufs peu à peu au beurre ramolli. Réfrigérer.

Préparer un sirop parfumé au kirsch. Faire bouillir l'eau et le sucre pendant 5 mn. Ajouter le kirsch et faire bouillir encore 1 mn. Retirer du feu. Couper la génoise en 2 ou 3 épaisseurs. Bien arroser les couches de gâteau avec le sirop. Beurrer le moule à manquer. Couper du papier ciré en lambeaux et le mettre sur les parois du moule. Assembler le fraisier en posant la première couche de gâteau dans le moule. Étaler la moitié de la crème dessus et y disposer la moitié des fraises. Répéter. Poser la troisième couche de gâteau dessus, côté arrosé vers le bas. Saupoudrer de sucre de glace et décorer avec une fraise. Réfrigérer au moins 4h.

ACTIVITÉS

1. Quels autres fruits pourriez-vous substituer pour les fraises? À quel moment de l'année? Quelle préparation supplémentaire nécessiteraient-ils?
2. Cherchez des recettes sur Internet et trouvez la différence entre une génoise, un quatre quarts et un cake.
3. Cherchez des recettes sur Internet pour trouver la différence entre une crème pâtissière, une crème anglaise et une crème bavaroise.
4. Imaginez des recettes semblables pour un gâteau qui s'appellerait un Poirier, un Cerisier ou un Oranger.
5. De quel fruit vient le kirsch? De quelle région de France?

Notes

¹ Si vous ne trouvez pas de feuilles de gélatine, vous pouvez substituer un sachet de gélatine en poudre fondue dans 4-5 cuillerées à soupe d'eau bouillante. Un sachet de gélatine en poudre équivaut environ 6 feuilles de gélatine.