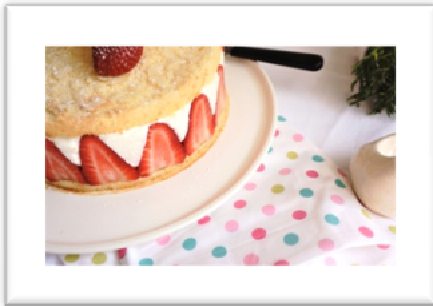




Toque & Tablier



Fraisier léger

**Pour 4 personnes.
Préparation 25 min**

Bien s'organiser : réalisez ce fraisier 2 jours ou la veille pour le lendemain, les saveurs auront le temps de se marier ! Le biscuit de Savoie peut être fait plusieurs jours en avance, gardez-le dans un papier d'aluminium et au frais. Les fraises peuvent être découpées en petits morceaux en avance aussi (je vous le conseille d'ailleurs car leur parfum sera sublimé)

Ma liste de courses... Chez

Le crémier :

- 3 œufs
- 500 g de fromage blanc
- 20 cl de crème entière liquide avec au moins 30% de M.G

L'épicier :

- 75 g de sucre + 80 g de sucre
- 25g de farine
- 25 g de maïzena
- 2 feuilles de gélatine
- 1 poignée d'amandes effilées
- 1 gousse de vanille
- Du kirsch ou un peu d'alcool fait par votre grand père

Le primeur :

- 1 kg de fraises

Mon premier secret chuchoté à l'oreille : Si votre boulanger en fait, commandez-lui un biscuit de Savoie !

Mon deuxième secret chuchoté à l'oreille : achetez des fraises assez hautes car une moitié du biscuit reposant sur ces dernières, plus elles seront hautes, plus votre fraisier sera haut ! Si vous n'en trouvez pas d'assez bonne qualité, prenez de petites mais doublez les quantités. Vous pouvez toujours superposer les fraises du tour.

Pas de panique ! Si vous n'avez pas de cercle à pâtisserie, faites votre fraisier dans un plat rond, large et assez haut. Vous le tapisserez entièrement de film étirable (et rien d'autre) en étant généreux sur la quantité de film du pourtour de votre plat : en effet, pour soulever votre fraisier afin de le déposer sur votre plat de service, vous le soulèverez grâce au film étirable !

1. Préparons le biscuit de Savoie : Préchauffez le four à 150°. Séparez les jaunes des blancs. Montez les blancs en neige. Blanchissez vos jaunes c'est-à-dire battez les jaunes avec 75 g de sucre avec un batteur jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux (voir mon geste du chef). Ajoutez ensuite la farine, mélangez toujours au batteur. Prélevez un peu de blancs montés en neige pour détendre votre préparation. Posez un cercle de pâtisserie sur un tapis de cuisson en silicone, versez le biscuit à l'intérieur et enfournez pour 1 heure. Laissez refroidir entièrement coupez-le en 2 avec une grand lame de couteau (type couteau à pain), soyez délicat car le biscuit est fragile.
2. Lavez et équeutez les fraises. Découpez les bases des fraises qui feront le tour découpez-les aussi dans le sens de la hauteur, réservez. Découpez les autres en petits morceaux, poudrez légèrement de sucre, mélangez et laissez-les reposer.
3. Réalisez la crème fouettée en regardant mon geste du chef. Réservez.
4. Mettez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pendant 3 minutes. Essorez et mettez-les dans un peu de fromage blanc et un récipient que vous mettrez au micro ondes 30 secondes, par tranche de 15 secondes à l'issue desquelles vous mélangerez vivement afin que les feuilles de gélatine ne s'agglutinent pas entre elles. Mélangez bien (voir mon Au secours !). Reversez le tout dans le reste de fromage blanc, mélangez, ajoutez le sucre et la crème fouettée. Ajoutez les fraises coupées en petits morceaux (avec le jus qu'elles auront rendues). Prélevez les graines de la gousse de vanille. Ajoutez-les à la crème et réservez.
5. Passons au montage : posez la moitié de votre biscuit de Savoie et entourez-le de votre cercle à pâtisserie. Versez un peu d'alcool dessus de manière harmonieuse avec un pinceau. Posez les fraises coupées en 2 pour faire le pourtour, face tranchée vers l'extérieur et bien serrées. Renversez la crème aux fraises. Imbibez d'alcool l'intérieur de l'autre moitié du biscuit et posez-le sur votre gâteau. Parsemez d'un peu d'amandes effilées et laissez reposer au réfrigérateur au moins 8h. Avant de servir, enlevez le cercle, saupoudrez de sucre glace et envoyez !

Au secours : la gélatine forme un amas collé ! Ne le laissez pas comme ça. Renversez le contenu de votre récipient dans le fromage blanc et mixez au blender, ouf !