

Le fraisier champêtre

Recette proposée par Gaël Brandy, le chef du restaurant d'application de GastroVaud "La Pinte vaudoise"



Recette pour 4 personnes:

- 600 gr de fraises
- 40 gr de sucre glace
- 125 gr de sucre semoule
- 125 gr de farine
- 4 œufs
- 20 gr de beurre
- Une pincée de sel

Pour la crème:

- 50 gr de sucre semoule
- 1 œuf
- 1 jaune
- 2 dl de lait
- 20 gr de farine
- ½ gousse de vanille fendue en deux

Pour le sirop:

- 2 cl de kirsch
- 30 gr de sucre glace
- 1 dl d'eau
- 5 cl de kirsch

Préparation de la génoise:

- Préchauffer le four à 180 degrés.
- Tapisser une plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé beurré. Dans un saladier, fouetter le sucre et les œufs au-dessus d'un bain-marie afin d'obtenir 3 fois son volume. Incorporer la farine et la pincée de sel délicatement à l'aide d'une spatule. Verser cette préparation sur la plaque en une couche uniforme et cuire pendant 15 minutes au four.
- Renverser la plaque sur le plan de travail et laisser refroidir.

Préparation de la crème:

- Faire bouillir le lait avec la vanille. Dans un saladier, fouetter l'œuf, le jaune et le sucre, incorporer la farine et ajouter le lait bouillant en fouettant, remettre dans la casserole et cuire en remuant jusqu'à épaississement. Retirer la vanille, verser la crème dans un saladier et recouvrir d'un papier sulfurisé mouillé. Dès que la crème est froide, ajouter le kirsch.
- Mélanger tous les ingrédients du sirop, laver les fraises, couper les queues, découper les fraises en deux. Garder en quelques-unes pour la décoration.
- Tailler 1 cm de bord autour de la génoise. La découper en trois rectangles identiques. En poser un sur un plat, croute dessous, ajouter un peu de sirop, recouvrir de crème, puis une rangée de fraises. Répéter cette opération et recouvrir du dernier rectangle lui aussi imbibé de sirop.
- Appuyer légèrement sur le fraisier pour faire adhérer toutes les parties. Conserver au frais.
- Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace et décorer avec le reste de fraises.