

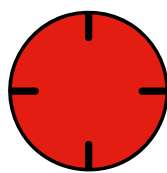
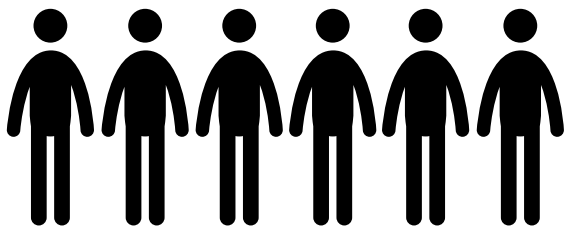


**Fraisier
revisité**

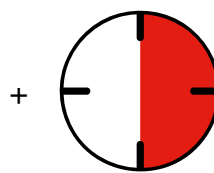
Nombre de personnes : 6

Temps total
(préparation + cuisson)
1 heure 30

Niveau
Moyen



1 heure

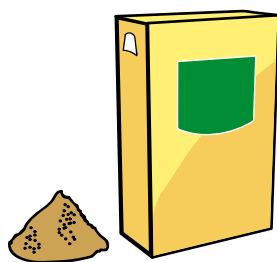


30 minutes



Ingrédients

△ Les ingrédients doivent être préparés avant de débuter la recette.



125 g de sucre de canne



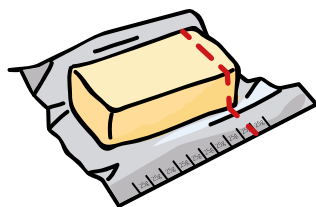
150 g de farine



1 pincée de sel



1 œuf entier



230 g de beurre
Le beurre doit être sorti
du frigo avant son utilisation
pour qu'il soit plus mou.



50 cl de lait entier



5 jaunes d'œuf

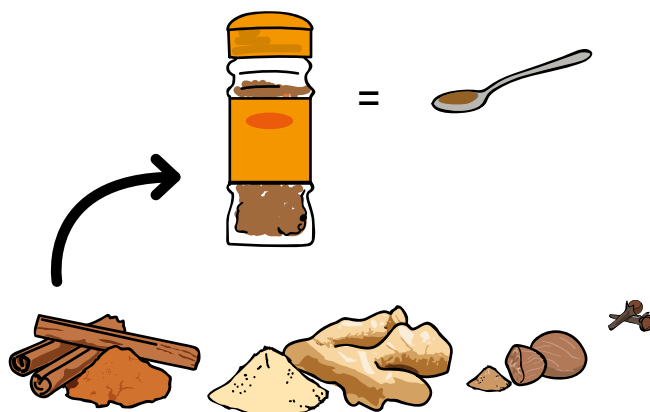


1 citron vert



20 cl de crème liquide

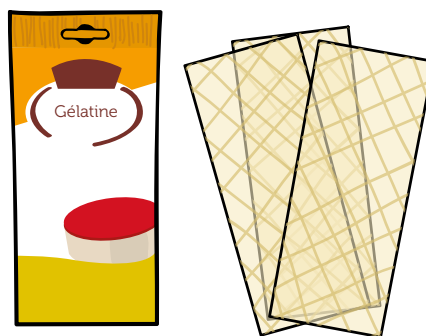
Ingrédients



1/2 cuillère à café de 4 épices
c'est un mélange de cannelle, de gingembre, de muscade et de clous de girofle.



50 g de maïzena
La maïzena est une farine de maïs.



3 feuilles de gélatine



810 g de fraises
gariguette

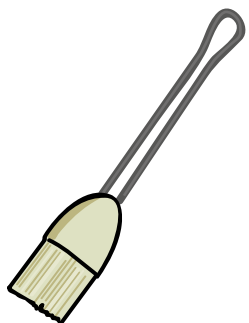


2 cuillères
à soupe d'eau



1 gousse de vanille

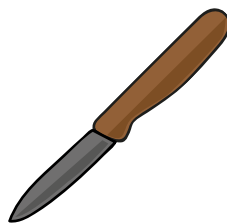
Matériel



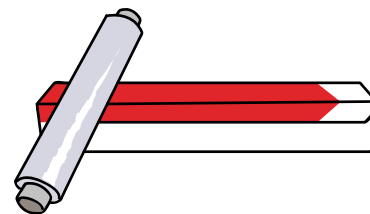
1 pinceau



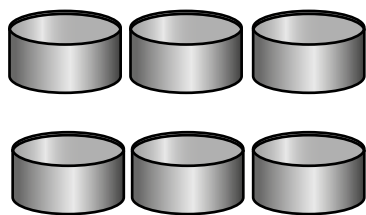
1 fouet



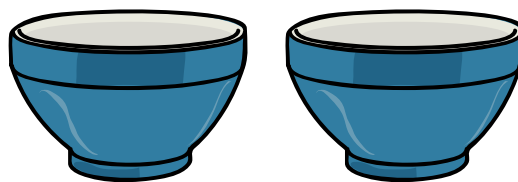
1 couteau



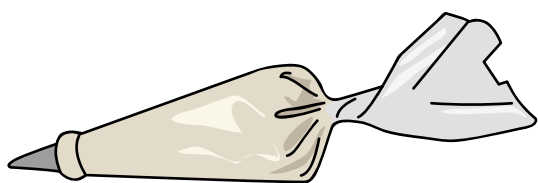
Film alimentaire



6 cercles de diamètre 7,5 x 4 cm



2 bols



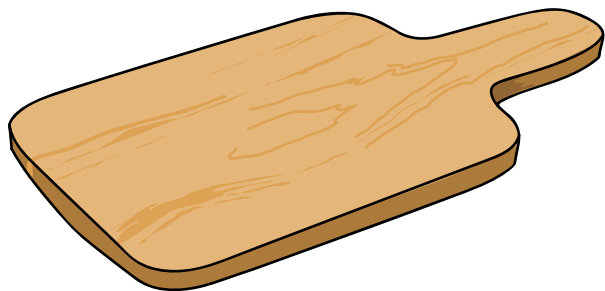
1 poche à douille

C'est une poche dans laquelle on met la crème à ajouter aux pâtisseries.

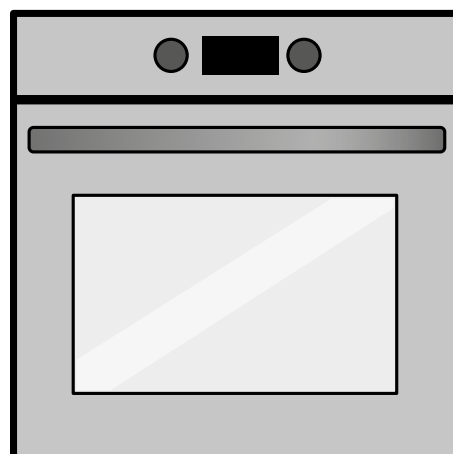


1 douille lisse

C'est un morceau de métal que l'on met au bout de la poche à douille.

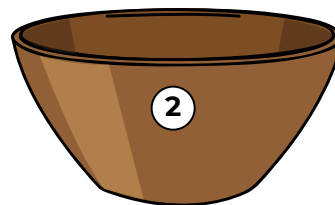
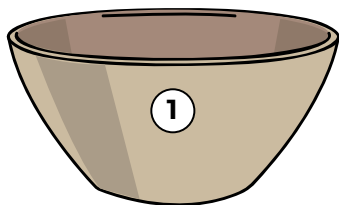


1 planche à découper

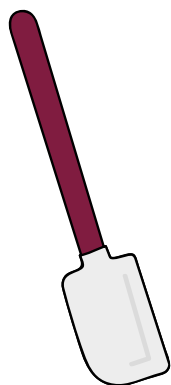


1 four traditionnel

Matériel



2 saladiers



1 spatule



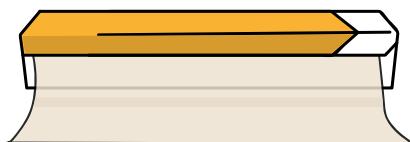
1 moyenne casserole



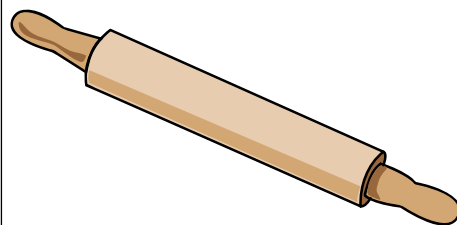
1 petite casserole



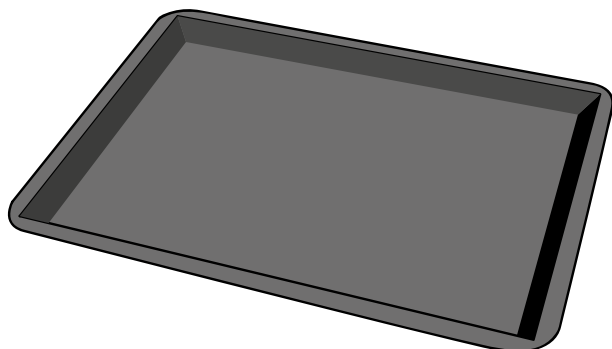
1 passoire



Papier sulfurisé



1 rouleau à pâtisserie



1 plaque à pâtisserie

C'est une plaque en métal sur laquelle on pose les pâtisseries à cuire dans le four.



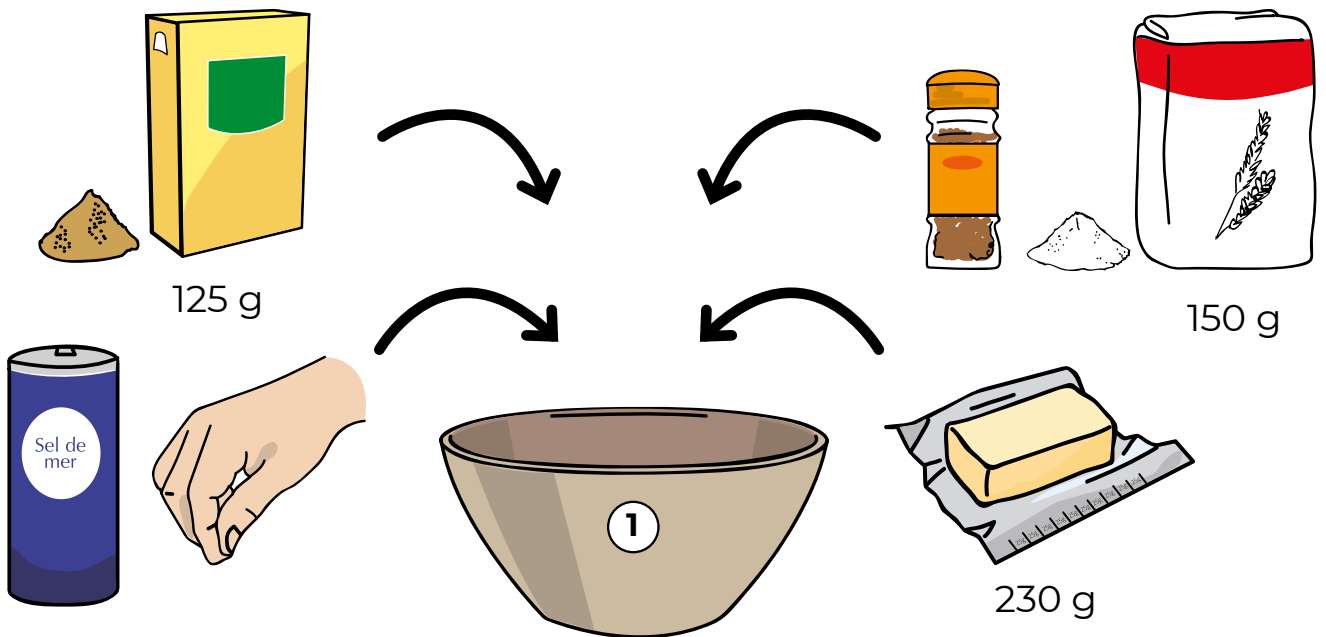
1 zesteur

C'est un outil pour découper de fines lamelles de peau de citron ou d'orange.

Préparer la pâte à spéculoos

Le spéculoos est un biscuit avec 4 épices.

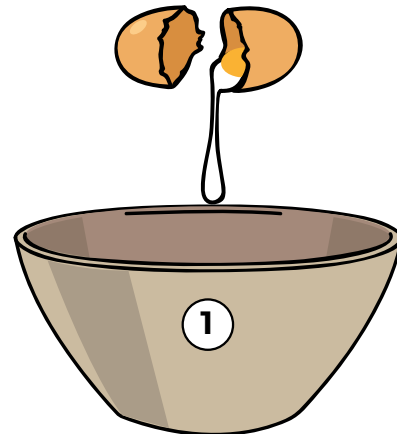
1 Dans le saladier 1, mettre le sucre cassonade + le sel + les 4 épices + la farine + le beurre mou.



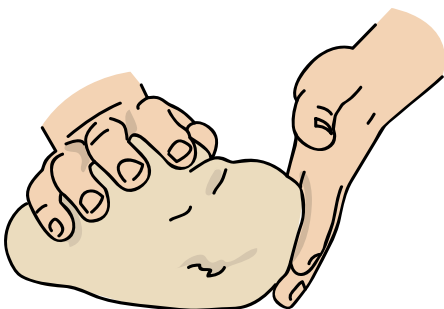
2 Mélanger le tout avec les mains.



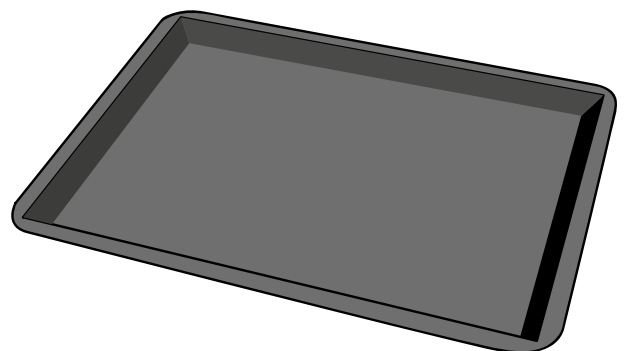
3 Dans le saladier, ajouter 1 œuf.



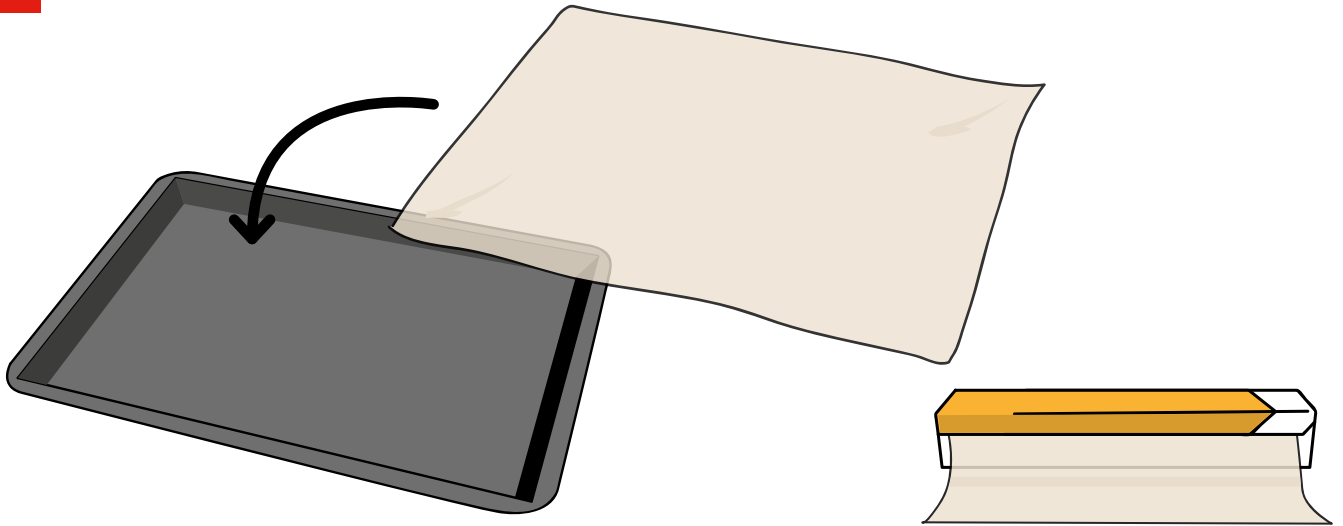
4 Former 1 boule de pâte.



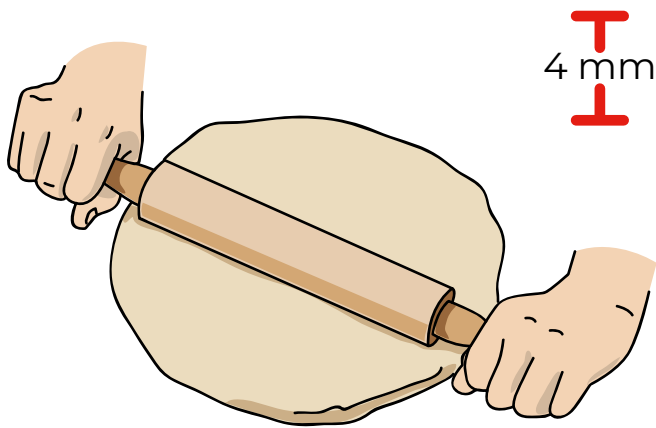
5 Prendre 1 plaque à pâtisserie.



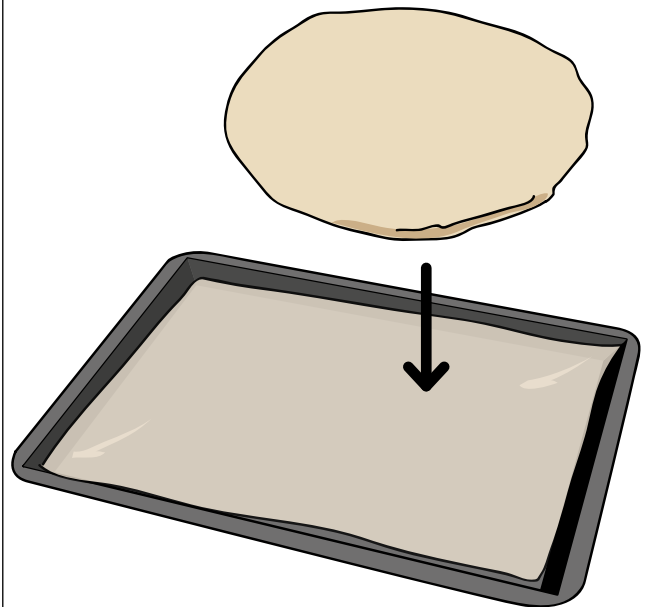
6 Sur la plaque, poser 1 feuille de papier sulfurisé.



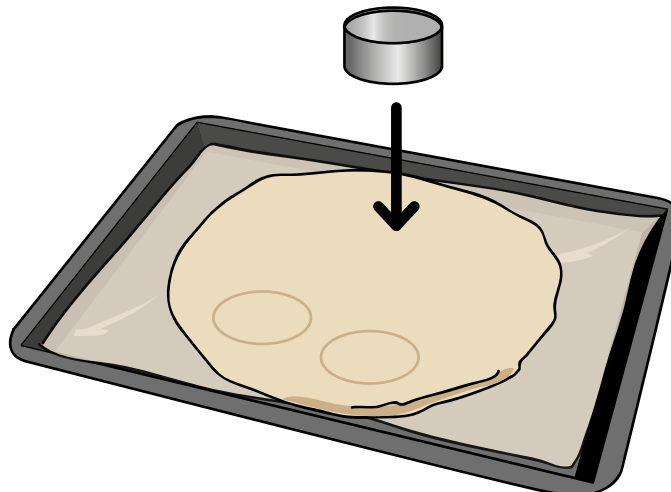
7 Avec le rouleau à pâtisserie, étaler la pâte avec une épaisseur de 4 mm.



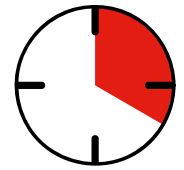
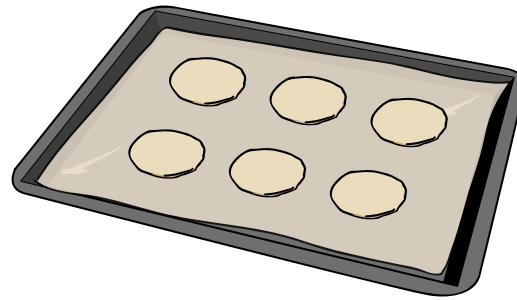
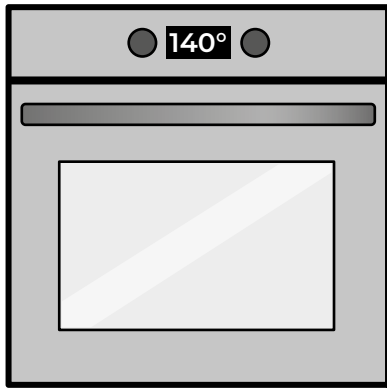
8 Poser la pâte sur la plaque.



9 Découper 6 ronds de pâte à l'aide d'un cercle.



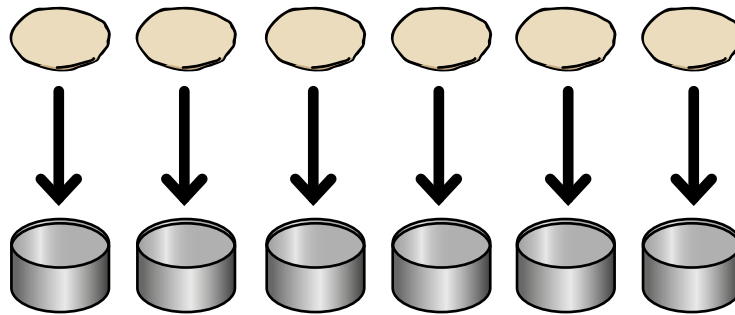
10 Mettre la plaque dans le four à 140°C pendant 20 minutes.



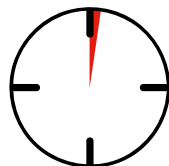
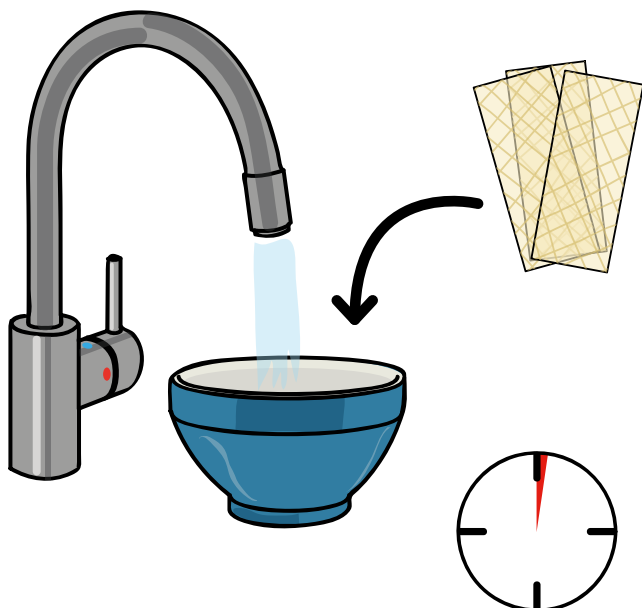
20 minutes

Préparer la crème du fraisier

11 Après la cuisson, mettre un rond de pâte à spéculoos au fond des cercles.



12 Dans un bol d'eau froide, faire tremper la gélatine pendant 3 minutes.



3 minutes

13 Dans une casserole, mettre le lait + la gousse de vanille.



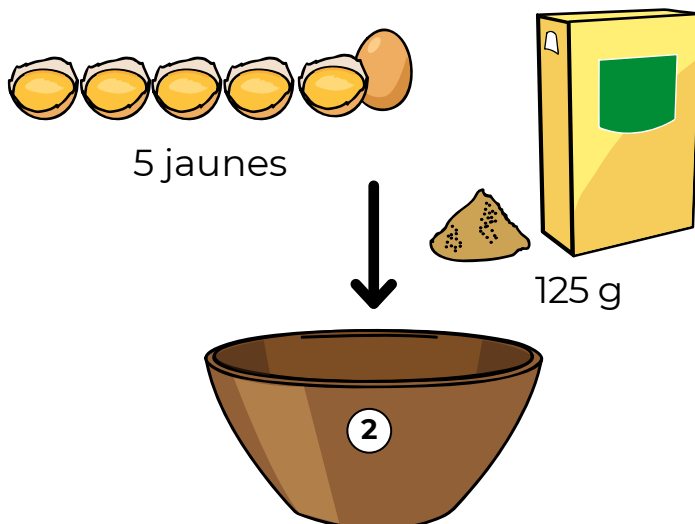
50 cl



14 Mettre la casserole sur le feu jusqu'à ce que le lait bout.



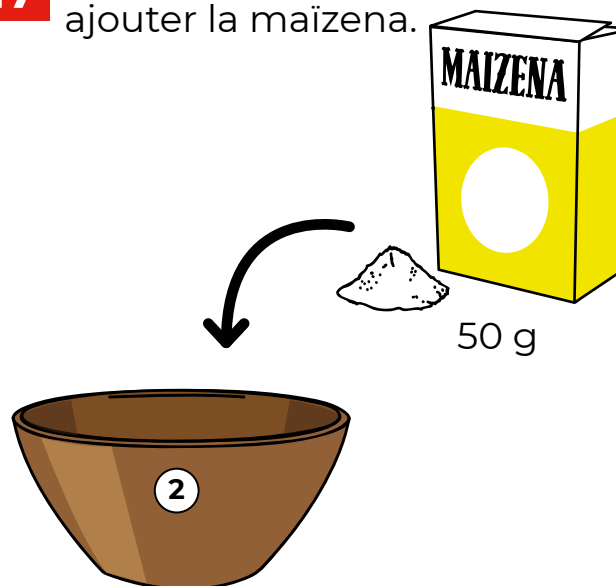
15 Dans le saladier 2, mettre les jaunes d'œufs + le sucre.



16 Mélanger avec le fouet jusqu'à ce que le mélange devienne blanc.



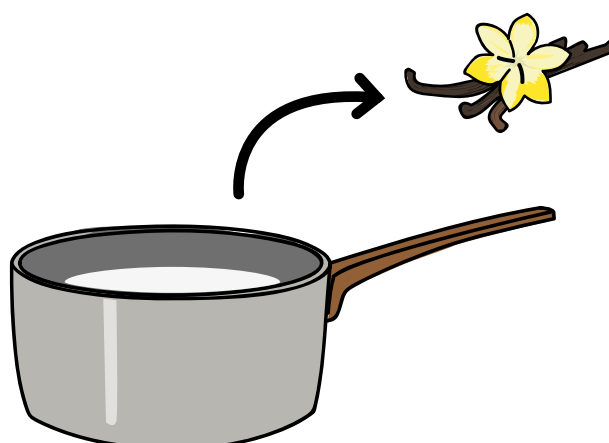
17 Dans le saladier, ajouter la maïzena.



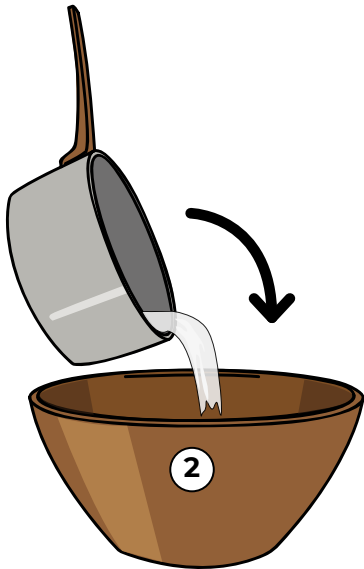
18 Mélanger le tout.



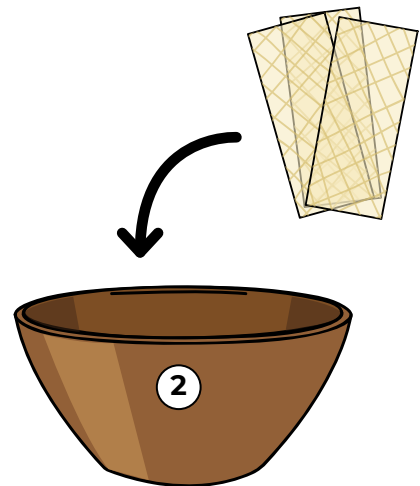
19 Dès que le lait bout, enlever la casserole du feu. Retirer la vanille.



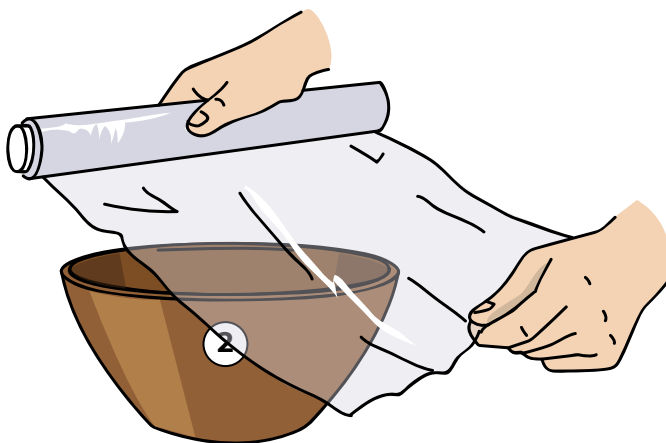
20 Verser le lait dans le saladier.



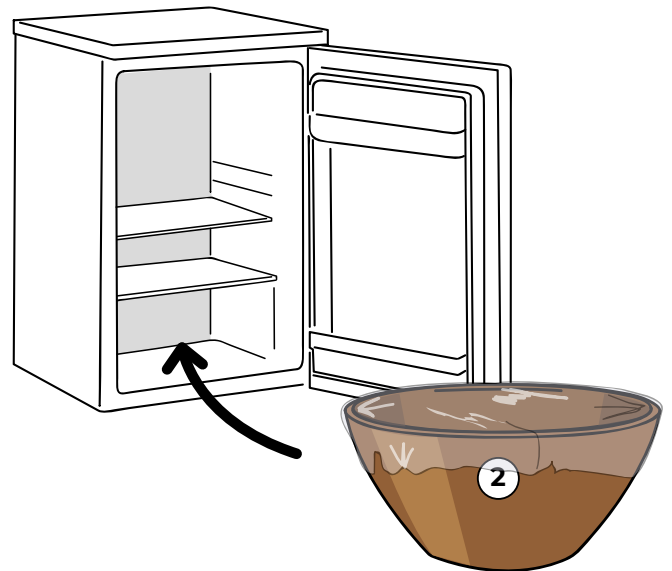
21 Ajouter la gélatine dans le saladier.



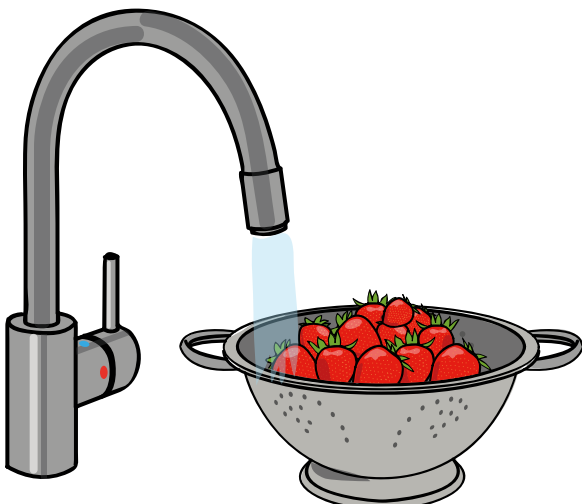
22 Couvrir le saladier avec un film étirable.



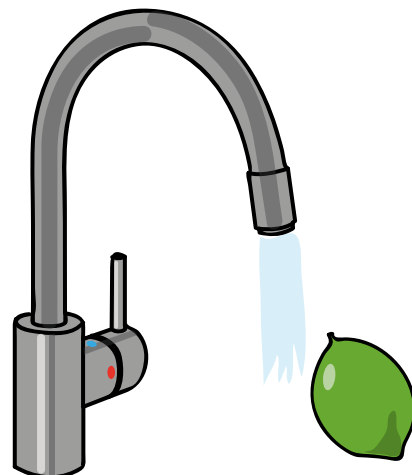
23 Mettre le saladier dans le frigo.



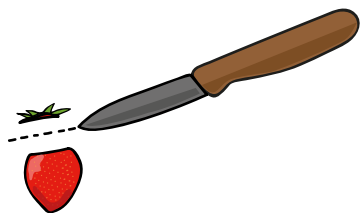
24 Mettre les fraises dans une passoire.
Passer les fraises sous l'eau.



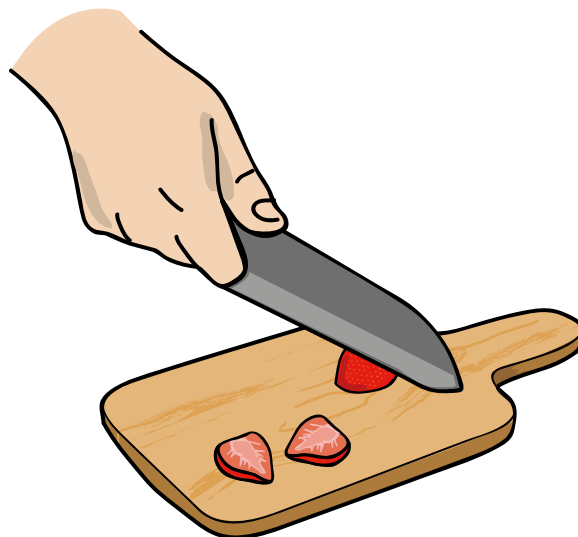
25 Laver le citron.



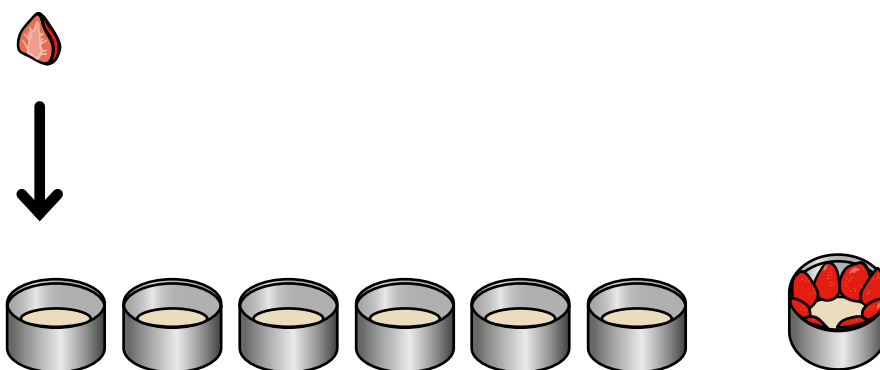
26 Enlever la queue des fraises.



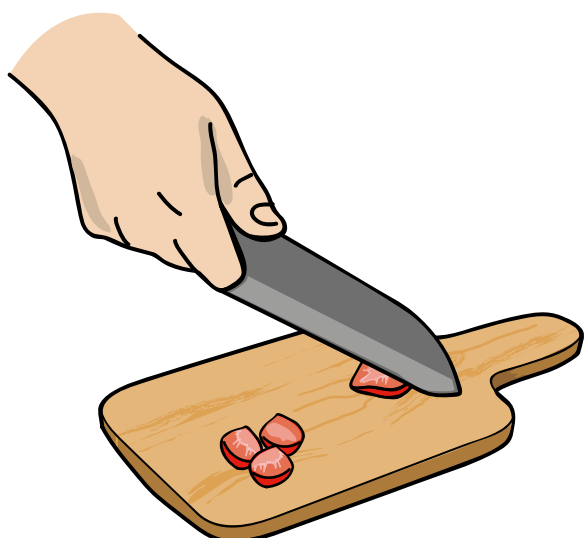
27 Couper les fraises en 2.



28 La pâte à spéculoos est entourée d'un cercle.
Mettre les fraises sur la pâte à spéculoos contre le cercle.
Faire cela pour les 6 cercles.



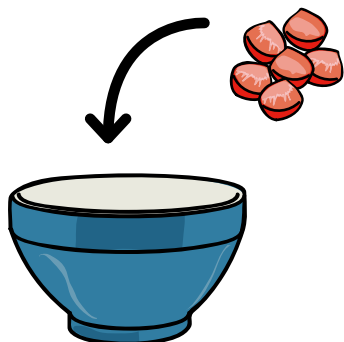
29 Couper le reste des fraises en gros cubes.



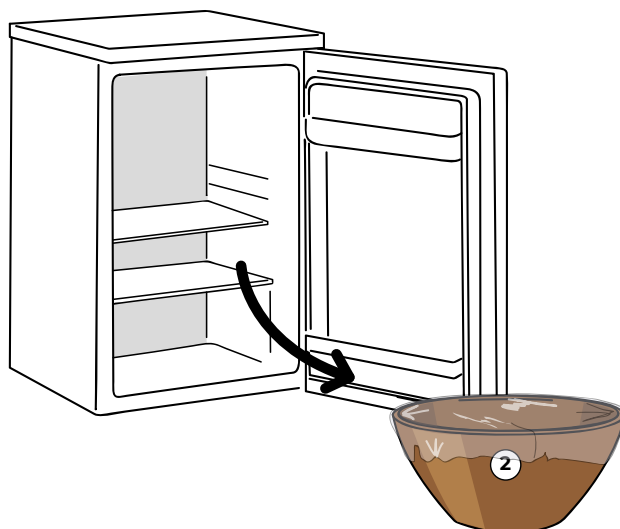
30 Dans un bol, râper le citron vert avec le zesteur.



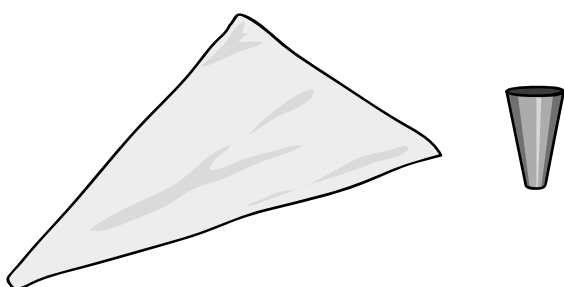
31 Ajouter les fraises dans le bol.



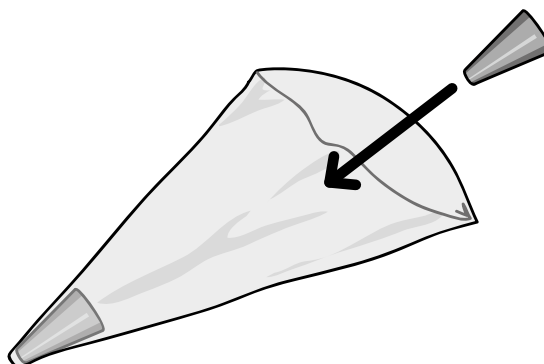
32 Sortir la crème du frigo.



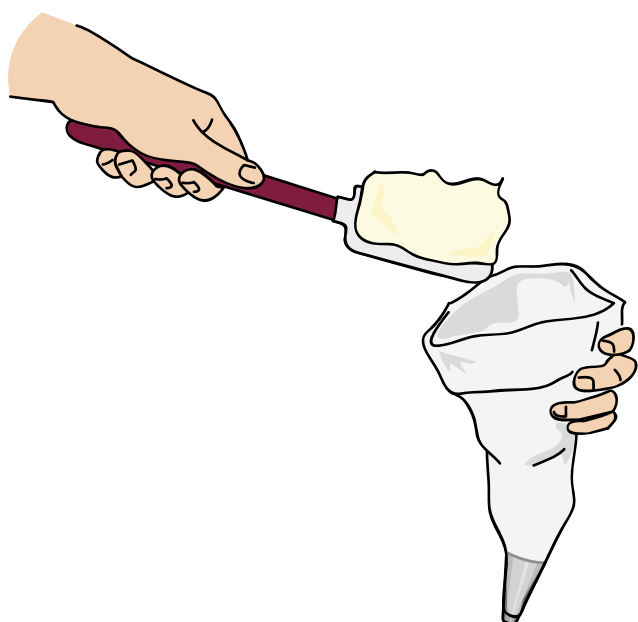
33 Prendre la poche à douille et la douille lisse.



34 Mettre la douille dans la poche.



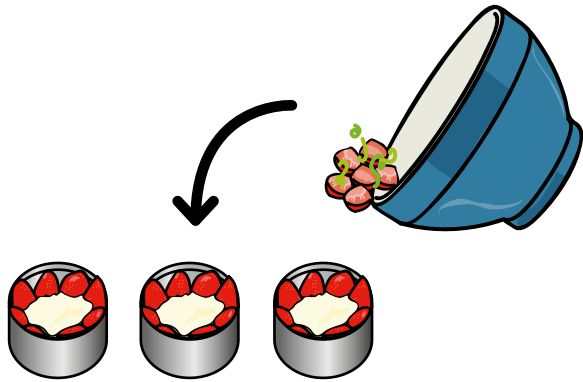
35 Mettre la crème dans la poche à douille.



36 Remplir les cercles de crème jusqu'à mi-hauteur.



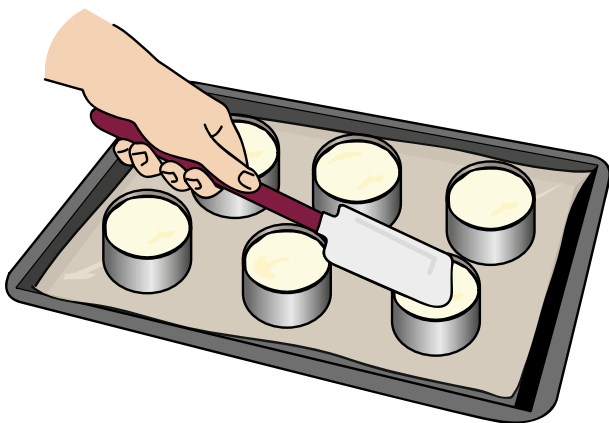
37 Ajouter les fraises + le citron vert.



38 Recouvrir les moules de crème.



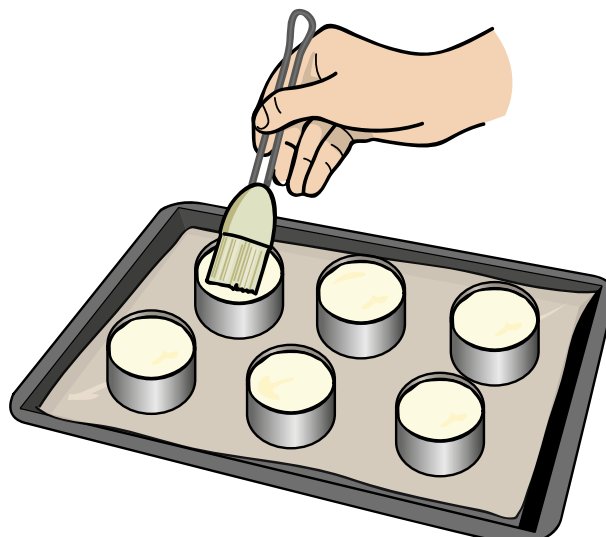
39 Lisser la crème avec la spatule.



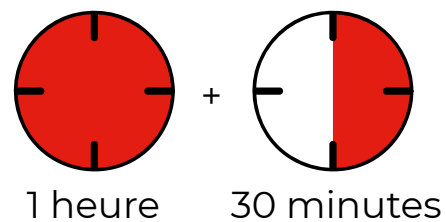
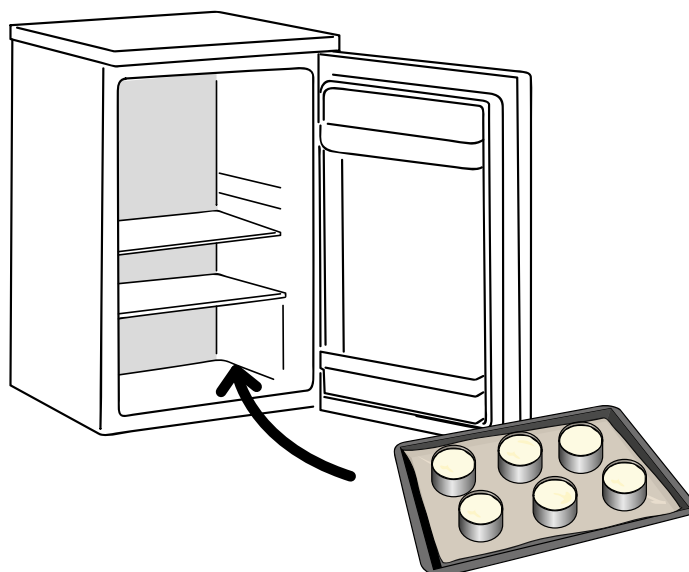
40 Dans une casserole, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'eau.



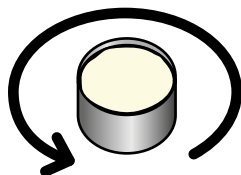
41 Avec le pinceau et l'eau chaude, lisser le dessus du fraisier.



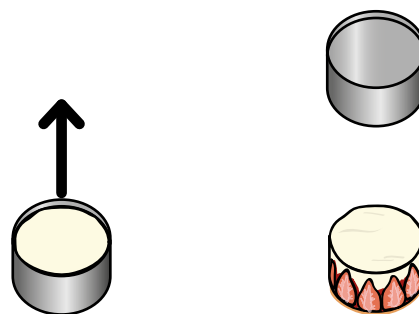
42 Mettre au frigo pendant 1 heure 30.



43 Pour démouler, tourner le rond.



44 Tirer légèrement le rond vers le haut.



Solidel, 19 rue de Paris, CS 50070, 93013 Bobigny Cedex
Achevé d'imprimer sur les presses d'Escourbiac l'imprimeur, à Graulhet (en France)
en mai 2019.

Dépôt légal : mai 2019
ISBN : 978-2-9568445-0-1