



Le fraisier au parfum de jasmin

Recette pour 6 à 10 personnes. Préparation : 45 min. Cuisson : 45 min. Frais : au moins 6 h.

Ingrédients

Oeufs : 6
Sucre en poudre : 175 g
Sel : une pincée
Vanille pure : une pincée
Arôme de jasmin
Farine : 75 g
Maïzena : 75 g

Fraises fraîches : 500 g
Beurre : 125 g
Lait : 50 cl
Oeufs : 4
Sucre en poudre : 125 g
Maïzena : 40 g

Pâte d'amande : 1 pain de 250 g

Matériel

deux grandes jattes
une balance ménagère
un moule en silicone de 24 cm
un fouet
une casserole
un batteur électrique



Réalisation > la génoise

1. Séparer les 6 blancs de leurs jaunes.
2. Dans la jatte des jaunes, ajouter le sucre en poudre et battre jusqu'à blanchiment. Puis ajouter une pincée de sel, une pincée de vanille et quelques gouttes d'arôme de jasmin.
- selon votre goût ou vos disponibilités, vous pouvez remplacer l'arôme de jasmin par de l'eau de fleur d'oranger, de l'extrait de café, de l'eau de rose, du sirop d'orgeat, ou tout autre arôme, avec une main légère !-
3. Incorporer ensuite la farine et la Maïzena en pluie fine. Bien mêler le tout.
4. Battre les blancs d'oeufs en neige ferme et les incorporer délicatement à la masse des jaunes. Préchauffer le four à 175 °C.
5. Verser le tout dans le moule à manqué (beurré et fariné s'il n'est pas en silicone).
6. Enfourner pour 35 minutes à 175 °C.
- ... s'il s'agit comme chez moi d'un moule en silicone ! Sinon prolonger la cuisson de 5 à 10 minutes -

Réalisation > la garniture aux fraises et jasmin

7. Séparer les blancs d'oeufs de leurs jaunes. Couper le beurre en petits dés.

8. Porter le lait à ébullition dans une casserole. Dans une jatte, fouetter les jaunes avec le sucre en poudre jusqu'à blanchiment. Incorporer la maïzena et délayer avec le lait. Verser le tout dans la casserole, parfumer d'arôme de jasmin et laisser épaissir à feu moyen en remuant régulièrement.

9. Laisser ensuite tiédir avant d'incorporer les dés de beurre et de bien lisser le tout.

Réalisation > le montage

10. Une heure après la sortie du four de la génoise, avec un long couteau bien tranchant, couper la génoise en deux dans son épaisseur. Et couper délicatement son bord, en retirant environ 1 cm.

11. Napper le centre de la partie inférieure de la génoise d'une bonne couche de crème jusqu'à environ 1 cm du bord. Poser verticalement des demi fraises, la pointe vers le haut, sur tout le périmètre de la génoise, elles prennent appui contre la crème épaisse qui va se figer.

12. Emincer le reste des fraises en petits dés. Les disperser sur la génoise recouverte, et napper du reste de crème.

13. Reposer le chapeau de la génoise et la recouvrir d'un rond de pâte d'amande au diamètre de la génoise. Avec les chutes de pâte, façonner des petites décorations !

14. Entreposer au frais jusqu'à dégustation, au moins pour 6 heures.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com