



FRAISIER

pour un cadre rectangulaire de 24 x 17cm

Biscuit à la cuillère : 3 oeufs (blancs séparés) - 100g sucre - 80g farine + 20g maïzena - sucre glace -

Sirop : 50g eau - 50g sucre - 10g Grand-Marnier –

Crème : 2 oeufs - 33cl lait frais entier - 83g sucre - 33g maïzena - 170g beurre –

Fraises des bois : 250g –

Pour le sirop, porter à ébullition l'eau et le sucre. Laisser refroidir. Ajouter la liqueur. Réserver.

Le biscuit : préchauffer le four à 200° (th.6-7). Battre les blancs + le sucre pour obtenir une meringue. Incorporer délicatement les jaunes d'oeufs à la maryse. Ajouter la farine + la maïzena tamisées. Mélanger délicatement. Etaler sur flexipat ou sur plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisée. Saupoudrer de sucre glace. Cuire 10 à 12 min. Démouler après 10min de repos. Diviser en 2. Poser un des morceaux dans le cadre rectangulaire. Imbiber avec la moitié du sirop.

La crème : porter à ébullition le lait. Dans un récipient, battre les oeufs + le sucre. Ajouter la maïzena. Verser la moitié du lait. Remettre dans la casserole et cuire, tout en remuant, jusqu'à ébullition. Cuire encore 2 minutes. Ajouter le beurre en dés, refroidir. Une fois refroidie, battre au fouet électrique.

Etaler 1 centimètre de crème sur le biscuit déjà placé. Poser debout autour du cadre les fraises, puis en vrac le reste. Recouvrir de crème (en conserver un peu pour recouvrir le gâteau). Imbiber le 2ème biscuit de sirop. Le poser délicatement sur la crème. Etaler le reste de crème. Réserver au réfrigérateur.

Au moment du service, décorer de sucre glace.