

FRAISIER FACON CHARLOTTE

(aux bec sucrés salés)

Ingrédients pour un fraisier 8 personnes :

- biscuits à la cuillère
- 1 barquette de 500 g de fraises
- 400 g de lait
- 200 g de sucre
- 2 oeufs
- 60 g de maïzena
- 200 g de beurre pommade

Pour le sirop :

- 100 g d'eau
- 125 g de sucre
- 1 càs d'eau de rose (facultatif)

Pour le décor :

- 1 pain de pâte d'amandes rose
- 2 à 3 fraises

Préparation de la crème :

Faire bouillir le lait avec la moitié du sucre. Dans un saladier, battre les oeufs avec le reste de sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter la maïzena, verser tout en remuant un peu de lait bouillant et remettre le tout sur feu doux en remuant jusqu'à épaississement. Retirer du feu et ajouter la moitié du beurre. Couvrir d'un film étirable et laisser refroidir.

Préparation du sirop :

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre, éteindre et ajouter l'eau de rose (ou rhum).

Tremper un par un les biscuits à la cuillère dans le sirop , mais rapidement pour ne pas trop les imbiber. Disposer dans le fond du moule, en coupant si besoin de façon à bien épouser la forme. Compléter les trous avec des chutes de biscuits (ce n'est pas très joli, mais ça ne se voit pas !).

Lorsque la crème est refroidie mais pas trop froide, incorporer l'autre moitié de beurre. Battre au fouet électrique pour rendre la crème bien mousseuse.

Couper les fraises en 2, les disposer tout le tour du moule, côté arrondi à l'intérieur.

Déposer délicatement (attention de ne pas faire tomber les moitiés de fraise) un peu de crème.

Couvrir du reste de fraises, n'oubliez pas d'en garder 2 ou 3 pour la déco.

Remettre de la crème, en garder là aussi un peu pour couvrir le fraisier afin de bien faire adhérer la pâte d'amandes.

Tremper d'autres biscuits dans le sirop et faire de même que pour la base.

Étaler le reste de crème et mettre au frais.

Ne mettre la pâte d'amandes qu'au dernier moment pour éviter qu'elle ne ramollisse. Sur un plan de travail, saupoudrer un peu de sucre glace. Avec un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte d'amandes au diamètre du moule. Déposer sur le fraisier. Avec les chutes faire des petites roses (ou autre) et compléter la déco avec des rondelles de fraises.