Fraisier facile à la crème mousseline

Une génoise légère, une crème mousseline à la vanille et des fraises en couronne. Le gâteau du printemps par excellence.

8 personnes	50 min préparation	30 min cuisson	80 min au total	difficile niveau

Ingrédients

- 1 génoise nature de 20 cm
- 500 g de fraises
- 400 ml de lait
- 3 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 35 g de maïzena
- 2 c. à café d'extrait de vanille
- 100 g de beurre mou
- 100 ml de jus de fraise ou de pomme

Préparation

1. Mettre le lait, les jaunes, le sucre, la maïzena et la vanille dans le bol.
2. Cuire la crème pâtissière.
   8 min / 90°C / vitesse 4
3. Laisser tiédir, ajouter le beurre mou en morceaux et fouetter pour obtenir la crème mousseline.
   1 min / vitesse 4
4. Couper la génoise en deux disques et en placer un dans un cercle à pâtisserie. L'imbiber de jus.
5. Tapisser les parois du cercle de fraises coupées en deux et couvrir de crème.
6. Poser le second disque, imbiber, couvrir de crème et décorer de fraises. Réfrigérer 4 heures.

Le conseil de Tiha
Place les fraises la pointe vers le haut contre le cercle pour un joli effet en coupe.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.