

# FRAISIER « façon Finger Food »

*Par Cyril CARRINI*



---

## PATE SUCREE

- ✓ 125 g de farine
- ✓ 48 g de sucre glace
- ✓ 15 g de poudre d'amandes
- ✓ 1 g de sel
- ✓ 75 g de beurre
- ✓ 28 g d'œufs

Mélanger les poudres à la feuille du robot.

Ajouter le beurre froid coupé en petits cubes.

Ajouter les œufs.

Une fois le mélange homogène, étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur 3 mm d'épaisseur.

Placer 1 heure au réfrigérateur.

Détailler des rectangles de 3 sur 10 cm.

Cuire à 160°C jusqu'à coloration.

Réserver sur grille.

## MOLLY CAKE

- ✓ 150 gr de farine
- ✓ 150 gr de sucre en poudre
- ✓ 150 gr de crème liquide entière 30%mg
- ✓ 2 œufs à température ambiante
- ✓ 5 gr de levure à gâteau
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé
- ✓ 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 160°C (chaleur tournante).

Chemiser de papier sulfurisé 2 moules à gâteau rond de 15 cm de diamètre.

Mélanger les œufs, le sucre et le sachet de vanille à vitesse rapide à l'aide du fouet pendant environ 8 minutes.

En parallèle, tamiser ensemble la farine, la levure et la pincée de sel.

Verser les ingrédients secs dans la préparation liquide, tout en laissant tourner le batteur à vitesse lente, puis augmenter à vitesse moyenne et continuez le mélange jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.

Monter la crème liquide bien froide en chantilly bien ferme.

Incorporer la crème chantilly à la pâte à la maryse.

Verser l'appareil dans votre rectangle à tarte.

Une fois cuit, refroidir une dizaine de minutes et démouler.

Filmer au contact et placer au réfrigérateur pour au moins 2 heures.

Prélever le cœur du molly cake (2 cm d'épaisseur) à l'aide d'un couteau à génoise.

Replacer ce cœur de biscuit dans le moule de cuisson pour ensuite verser dessus le confit de fraises.

Réserve 2 heures au réfrigérateur.

### CONFIT DE FRAISES

- ✓ 380 g Purée de fraises
- ✓ 8 g de pectine NH
- ✓ 50 g de sucre semoule

Mélanger le sucre et la pectine.

Chauffer la purée de fraises à 40°C.

Ajouter le mélange sucre et pectine. Redonnez une ébullition.

Couler sur le biscuit Molly cake et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

### CREME PATISSIERE VANILLE

- ✓ 45 g de sucre
- ✓ 30 g de Maizena
- ✓ 40 g de jaune d'œuf
- ✓ 250 g de lait
- ✓ 1 gousse de vanille

Gratter la gousse de vanille.

Blanchir les jaunes d'œufs et le sucre en poudre.

Incorporer la farine préalablement passée au tamis. Mélanger

Lorsque le lait entre en ébullition, ajouter les grains de vanille et verser sur les jaunes d'œufs blanchis.

Mélanger

Transvaser le tout dans la casserole de cuisson du lait et cuire à feu modéré pendant 4 à 5 minutes en remuant constamment et en faisant attention à ce que la crème n'attache pas au fond de la casserole.

Lorsque celle-ci est cuite, qu'elle a une consistance épaisse, débarrasser dans un récipient froid et filmer au contact.

Réserver au congélateur 30 minutes.

### CREME DIPLOMATE

- ✓ 100 g de crème fleurette 35%

Monter la crème fleurette en chantilly bien ferme.

Incorporer au fouet à main un premier tiers dans la crème pâtissière préalablement détendue au fouet pour la rendre lisse.

Incorporer les deux autres tiers délicatement à la maryse.

### MONTAGE

- ✓ 1 barquette de fraises fraîches entières (calibre moyen)

Laver et équeuter les fraises.

Détailler des rectangles de 3 sur 10 cm de molly cake superposé de confit.

Les déposer sur les rectangles de pâte sucrée. (Etaler une fine couche de crème diplomate pour fixer les couches)

Positionner sur le dessus des fraises entières en alternant avec des dômes de crème diplomate vanille.

*Bonne dégustation*



**ALBRET TOURISME**