



Temps de préparation : 45 mn
Temps de cuisson : 30 mn
Temps Total : 7 h

Difficulté : Moyenne

Budget : Faible

Ingrédients pour un gâteau de 10/12 personnes

Biscuit de Savoie :

- > 4 œufs
- > 135 gr de sucre
- > 125 gr de farine
- > 25 gr de beurre fondu

Sirop :

- > 60 gr de sucre
- > 20 cl d'eau
- > 2 CàS d'alcool de fruit

Crème Pâtissière :

- > 80 gr de sucre en poudre
- > 30 gr de Maïzena
- > 360 gr de lait
- > 4 jaunes d'œufs
- > 40 gr de beurre à t° ambiante

Crème chantilly :

- > 350 cl de crème liquide (30% MG) bien froide
- > 4 CàS de sucre glace

Divers :

- > 700 gr de fraises

Matériels particuliers

- > cercle à gâteau de 22 cm
- > moule à manquer 25 cm
- > batteur ou robot
- > feuille de rhodoïd
- > poche à douille
- > douille lisse de 8 mn
- > douille crénelée
- > pinceau

Préparation

3 heures avant, mettre le bol du robot au congélateur

Préparer la crème pâtissière : dans un saladier blanchir les jaunes avec la moitié du sucre puis ajouter la maïzena, mélanger le tout au fouet de façon à obtenir une préparation homogène, réserver. Dans une casserole, mettre le lait avec le reste du sucre. Faire chauffer le tout jusqu'à ébullition. Ajouter le lait chaud sur la préparation précédente tout en fouettant. Remettre ce mélange sur le feu et faire épaissir sans jamais cesser de tourner. Quand la crème a épaissi, la débarrasser dans un saladier et la laisser tiédir. A 35° C environ, ajouter le beurre en fouettant vivement pour bien homogénéiser la crème. Filmer au contact et réserver au frais pendant 3 heures.

Pendant ce temps, préparer le gâteau de Savoie : Préchauffer le four à 160°C et chemiser le moule à manquer.

Faire chauffer une casserole d'eau pouvant contenir un cul de poule pour faire un bain-marie. Hors du feu, dans le cul de poule mettre les œufs et les battre au fouet jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse. Tout en continuant à fouetter, verser progressivement les 135 gr de sucre. Fouetter jusqu'à complète dissolution du sucre. Poser le cul de poule sur la casserole et continuer à fouetter la préparation pour la faire monter en température. La préparation doit être chaude mais non bouillante. A bonne t° retirer du feu et continuer de fouetter. La préparation va devenir d'une consistance épaisse et doubler de volume. Cela va prendre environ 10mn avec un fouet électrique classique. Tout en

Bruno Passion Cuisine

Site : www.brunopassioncuisine.fr

E-mail : brunopassioncuisine@free.fr



continuant à fouetter, ajouter le beurre fondu puis incorporer la farine par petites quantités successives en prenant de soin bien incorporer la farine versée avant d'en rajouter. La pâte doit être homogène et conserver sa consistance mousseuse afin que la génoise lève bien à la cuisson et prenne sa texture si légère.

Verser la préparation dans le moule à manquer et enfourner 25 mn. Démouler aussitôt sorti du four et laisser refroidir sur une grille.

Pendant ce temps, préparer un sirop avec le sucre et l'eau. Porter à ébullition 3 à 4 mn puis retirer du feu, ajouter l'alcool de fruit et laisser refroidir.

Montage

Laver et équeuter les fraises. Prendre les fraises dont le calibre est équivalent et les couper en deux dans le sens de la hauteur. Il faut avoir la quantité suffisante pour garnir le moule (sur la partie extérieure). Réserver autant de fraises entières que de convives prévus pour déguster le gâteau. Puis couper le reste des fraises en petits dés. Réserver le tout.

Monter la crème chantilly : placer la crème liquide dans le bol mis au congélateur. Commencer à battre doucement puis lorsque la crème commence à épaissir augmenter la vitesse. Finir de monter la crème en ajoutant le sucre glace. Garder un quart de la chantilly pour la décoration et mélanger le reste avec la crème pâtissière et obtenir un mélange bien homogène. Mélanger la moitié de ce mélange avec les fraises coupées en dés et débarrasser le reste dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 8mn.

Couper en deux le gâteau dans l'épaisseur puis tailler les deux disques au diamètre du cercle à gâteau. Sur une plaque à pâtisserie déposer un carton à gâteau de la taille du cercle, puis le cercle chemisé avec le rhodoïd. Placer un disque de gâteau au centre, et humecter le avec la moitié du sirop à l'aide d'un pinceau. Disposer les fraises coupées en deux le long du rhodoïd (face coupée vers l'extérieur) en les faisant reposer sur le gâteau. A l'aide de la poche à douille, déposer un peu de crème entre les fraises ainsi disposées et à l'aide d'une spatule venir tasser la crème le long de la paroi du moule. Garnir ensuite l'intérieur du gâteau avec les fraises coupées en dés associées à la crème. Attention, il faut laisser l'épaisseur nécessaire pour venir placer le second disque de gâteau et une fine couche de crème par-dessus. Humecter le second disque avec le reste de sirop et placer le par-dessus, venir tasser délicatement bien à plat. Couvrir le tout le reste du mélange de la poche à douille. Lisser avec une grande spatule pour obtenir une surface totalement nette et lisse.

Placer les fraises entières selon votre inspiration et décorer avec le reste de chantilly à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille crénelée. Placer le tout au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.

Astuces

Que cela soit pour la chantilly ou les blancs en neige, au départ il faut fouetter doucement afin que l'air rentre de façon homogène et constante. Lorsque le mélange commence à se raffermir on peut augmenter la vitesse.