

## **FRAISIER**

**Biscuit cuillère** : recette pour jaune 8 jaunes d'œuf (probablement un peu d'excédent : utiliser celui-ci pour réaliser des biscuits individuels). Réaliser (avec une poche à douille, douille lisse de 9 ou 10) deux fonds circulaires de taille un peu plus grande que l'entremet à réaliser.

**Crème mousseline** : recette pour ½ litre de lait. Parfumer la crème avec 15 à 20 g de kirsch.

**Sirop à 30 ° (pour imbiber le biscuit)** : recette pour 100 g d'eau et 135 g de sucre. Dans le sirop froid, ajouter 20 g de kirsch

**Fraises** (la qualité des fraises est importante) : environ 500 g, de tailles assez homogènes.

**Décor** : pâte d'amande colorée (rose/blanc), et un peu de chocolat décor (pâte de cacao, ou recette « chocolat décor », ou 100 g de chocolat fondu avec 1 à 2 cuillères d'huile neutre : arachide par exemple) pour une écriture noire, ou glace royale pour une écriture blanche.

-----

Découper les deux plaques de biscuit à la cuillère avec un emporte-pièce (moule de l'entremet à réaliser).

Déposer le moule sur un carton, le garnir d'un rhodoïd de même hauteur, et déposer une première couche de biscuit au fond. Imbiber légèrement celle-ci.

Garnir le biscuit (avec une poche à douille) de crème mousseline (parfumée vanille et kirsch) : du centre vers les bords, sans atteindre le bord : laisser environ 1/2 cm non recouvert de crème.

Couper les fraises en deux, et les disposer tout autour de l'entremet, collées contre la crème vers l'intérieur, face coupée contre le rhodoïd vers l'extérieur.

Puis garnir (jusqu'à environ ½ cm du haut du rhodoïd), entre les fraises, de crème mousseline, de chutes de biscuit légèrement imbibées, et des fraises restantes.

Déposer par-dessus la seconde couche de biscuit et lisser le dessus (avec une spatule) avec une très fine couche de crème mousseline.

Etaler la pâte d'amande (une ou deux couleurs) assez finement, et la déposer sur l'entremet, puis la découper sur les bords du moule en appuyant avec le rouleau.

Décor sobre de la pâte d'amande avec quelques inscriptions (en noir ou blanc) au cornet.

Retirer le moule, puis, avant de servir, le rhodoïd.

-----