



Fraisier

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

30 portions

20 minutes

★★☆



LES INGRÉDIENTS

- 2 demi-plaques de génoise nature
- 200g de préparation pour crème pâtissière Jean Ducourtieux
- 500g de lait
- 200g de beurre
- 700g de fraises fraîches
- 60g de sucre
- 120g d'eau
- arôme vanille

LA RECETTE

1. Laver et égoutter les fraises, les équeuter.
2. Restituer la crème pâtissière en mélangeant au batteur muni du fouet le lait et la préparation pour crème pâtissière Jean Ducourtieux. L'affiner avec le beurre pommade.
3. Pour réaliser le sirop, porter l'eau et le sucre à ébullition, aromatiser selon votre goût.

LE MONTAGE

1. Puncer les 2 demi-plaques de génoise avec le sirop.
2. Pocher une génoise avec la crème.
3. Déposer les fraises, recouvrir de crème.
4. Poser dessus la seconde génoise, masquez avec le reste de crème.
5. Saupoudrer de poudre de pistache.
6. Placer au frais environ 2 heures avant de couper les portions.

Suggestion de présentation

- Saupoudrer le fraisier de poudre de pistache.

Petit +

- Vous pouvez réaliser cette recette avec la feuille de génoise 15mm.