

Fraisier en verrine



Pour 6 verrines environ, il vous faudra :

Pour la génoise :

- 6 œufs
- 100g de sucre en poudre
- 120g de farine
- un peu de sel
- du Kirsch, du sirop de fraise, un liquide pour imbiber la génoise quoi...

Pour la crème pâtissière :

- 50cl de lait entier
- 1 gousse de vanille ou une pincée de poudre de vanille
- 4 jaunes d'œufs
- 80g de sucre en poudre
- 40g de farine
- 30g de Maïzena
- 110g de beurre mou
- 250g de fraises

Commençons par la génoise, et là pas de panique, c'est super facile.

Préchauffez d'abord votre four à 180°. Séparez ensuite les blancs des jaunes d'œufs.

Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajoutez la farine. Fouettez les blancs en neige bien ferme (ajoutez-y une pincée de sel si vous le voulez, moi je n'en mets jamais et mes blancs sont toujours bien montés).

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Incorporez petit à petit et très délicatement les blancs dans le saladier. Vous devez obtenir un appareil léger et mousseux.

Étalez cette génoise sur une plaque recouverte de papier cuisson et faites cuire 10 à 20 minutes selon votre four. La génoise doit avoir une belle couleur dorée.

Préparez ensuite la crème pâtissière: faites chauffer le lait et les grains de vanille dans une casserole. Il doit être chaud mais ne doit pas bouillir.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajoutez la farine et la **Maïzena**. Versez le lait chaud dessus, fouettez vivement puis remettez le mélange dans la casserole. Faites cuire la crème à feu moyen en fouettant constamment, jusqu'à épaississement. Transvasez alors immédiatement la crème dans un saladier froid, filmez au contact et laissez refroidir.

Ensuite pour le dressage c'est très simple: une couche de génoise imbibée de sirop ou d'alcool, des fraises découpées en rondelles tout autour de la verrine, de la crème pâtissière avec des petits morceaux de fraises dedans, à nouveau de la génoise imbibée, et voilà!

Facile non?