



Fraisier

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour 1 fraisier de 3 kg et 26 cm = 12 parts de 250 gr

Temps de préparation : 2 heures

Temps de cuisson : 15 minutes à 180°



Ingrédients :

- 850 gr de fraises
- **GÉNOISE** : 395 gr de pâte à Génoise Nature ([voir recette sur le site](#), **demi-dose**)
- **CHIBOUSTE** :
 - 1100 gr de crème pâtissière ([voir recette sur le site](#). Dosages indiqués ci-dessous dans l'étape 4/)
 - A cuire avec 2 gr d'agar-agar
 - 300 ml de crème de soja froide
- **MIROIR** :
 - 100 gr de fraises (6 grosses)
 - 40 gr de sucre blanc (ou bien de sucre de canne roux & complet « rapadura » (idéalement, finement moulu))
 - 200 ml d'eau
 - 5 gr d'agar-agar (1,6 cac rase)

Préparation : (respecter l'ordre de préparation!)

1. **GÉNOISE** : Faire cuire la pâte à génoise 15 mn à 180° dans un moule à tarte de 27/30cm avec papier sulfurisé. Vous obtenez une génoise de 1,5 cm d'épaisseur environ. Couper la génoise horizontalement en 2 à l'aide d'un « fil coupe-génoise » et vous obtenez 2 fines génoises de 7 mm d'épaisseur environ. Couper dans ces 2 génoises un cercle de 26 cm et en mettre une des deux dans un moule à manqué à charnière de 26 cm. Laver le moule à tarte de 27/30 cm de la génoise qui resserra
2. **MIROIR** : Dans le moule à tarte de 27/30 cm, déposer sur le fond un cercle de papier sulfurisé. Mixer les fraises, le sucre, l'eau et l'agar-agar et filtrer au travers d'une passoire fine, puis laisser bouillir 1 mn, et ensuite verser dans le moule à tarte et laisser refroidir 30 mn au frigo.
3. Pendant que le miroir durcit, couper toutes les fraises en 2 dans le sens de la hauteur. Une fois le miroir durci, poser une assiette à l'envers sur le moule à tarte et retourner le tout, pour que le miroir se retrouve à l'envers sur l'assiette
4. **CHIBOUSTE** : Dosage requis : 145 gr de sucre, 120 gr de farine, 20 gr de fécule, 2 gr d'agar-agar, 25 gr d'huile, 2,5 cuillère à soupe de vanille liquide, et 780 ml de lait végétal. Mélanger et faire chauffer à feu doux. Pendant ce temps battre au fouet électrique les 300ml de crème de soja froide pour l'aérer (pour donner une consistance proche de la chantilly) et réserver au frigo. Lorsque la crème pâtissière épaissit dans la casserole, laisser encore 1 mn. Dès la fin de la cuisson, battre la crème pâtissière au fouet électrique si elle est trop épaisse. Intégrer DÉLICATEMENT la chantilly à la crème pâtissière pour obtenir la chibouste. Maintenant, terminer le fraisier rapidement avant que la chibouste ne se raffermisse.
5. Verser sur la génoise (dans le moule) un quart de la chibouste. Répartir une partie des fraises tout autour du moule, face coupée vers l'extérieur, et toutes les autres sur le reste de la surface, puis verser les 3 quarts restants de la chibouste qui doit recouvrir toutes les fraises, poser la 2e génoise, puis retourner le miroir (qui est dans l'assiette) dessus et couper le surplus.
6. Mettre 1 heure au frigo minimum, et dans tous les cas jusqu'au moment de servir. Enlever le cerclage au dernier moment