



LE FRAISIER DE FRANÇOIS PERRET



**Avec retro-planning** et pour un cercle à mousse de 24cm

**J-2 La crème au beurre base de la crème mousseline** : elle se compose d'une meringue italienne, d'une crème anglaise et de bon beurre.

**La crème au beurre** : la crème anglaise : 80g de lait frais entier, 80g de sucre semoule, 60g de jaunes d'œufs (soit environ 3 gros jaunes). La meringue italienne : 50g de blancs d'œufs à température ambiante, 100g de sucre semoule et 20g d'eau pour le sirop. La finition : 500g de beurre très pommade. Monter très tranquillement les blancs et démarrer le sirop. Pendant ce temps réaliser l'anglaise qui cuit très vite puisqu'il y a beaucoup de jaunes et peu de liquide. Porter le lait à ébullition. Mélanger soigneusement les jaunes avec le sucre, ajouter le lait bouillant, reverser le tout dans la casserole et bien mélanger hors du feu au début. Remettre la casserole sur le feu et arrêter quand la crème atteint 82° ou quand elle commence à épaissir et nappe la spatule. Augmenter la vitesse pour les blancs et quand le sirop est à 120° le verser délicatement sur les blancs pour obtenir la meringue italienne. Laisser monter la meringue bien ferme puis ajouter la crème anglaise tout en continuant à battre, quand le mélange est bien homogène ajouter progressivement le beurre très pommade. Ne pas trop travailler la crème elle doit être assez souple. La réserver filmée dans sa cuve au réfrigérateur.

**J-2 ou J-1 le biscuit Joconde sans farine** : 4 petits œufs, 165g de sucre glace, 165g de poudre d'amandes, 45g de fécule, 35g de beurre, 140g de blancs et 25g de sucre semoule. Fondre le beurre, le réserver. Dans la cuve du batteur fouetter les œufs entiers avec le sucre glace, ajouter la poudre d'amande et la fécule et faire monter l'appareil un peu comme pour le pain de gênes. Pendant ce temps monter les blancs au bec d'oiseau en incorporant les 25g de sucre semoule quand ils commencent à mousser. Prélever un peu de l'appareil aux œufs et y incorporer le beurre fondu, mettre de côté. Ajouter les blancs d'œufs au bec d'oiseau à l'appareil aux œufs délicatement à la maryse pour avoir un biscuit très aéré et quand le tout est bien lisse ajouter à la fin le mélange avec le beurre fondu. Verser le biscuit dans le cercle sur 1 bon cm d'épaisseur. Colorer en rouge le reste du biscuit, le verser sur une feuille de papier cuisson posée sur une plaque de four. Préchauffer le four à 220° et y cuire le gros biscuit pendant 8 à 10 min à surveiller. Y cuire éventuellement (je ne l'ai pas fait ce n'était pas clair) le biscuit rouge pendant 5 min (il ne doit surtout pas colorer). Dessécher le biscuit rouge au four à 50° pendant plusieurs heures. Le mixer pour obtenir une belle poudre qui servira à la décoration finale.

**La crème pâtissière** : pour environ 300g de crème, 1/4 l de lait frais entier, 1/2 gousse de vanille fendue en deux, 50g de sucre semoule, 3 jaunes d'œufs, 10g de farine, 10g de maïzena. Dans un cul de poule, gratter les graines de la vanille sur les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre et mélanger soigneusement au fouet. Verser en pluie les farines en les incorporant avec précaution sans trop travailler le mélange. Porter à ébullition le lait et la gousse de vanille. Ajouter les  $\frac{3}{4}$  du lait au mélange jaune sucre, mélanger vivement, puis reverser le tout dans la casserole. Porter à ébullition et laisser épaissir sur le feu une bonne minute sans cesser de remuer. Débarrasser dans un récipient adapté. Filmer au contact et refroidir.

**J-0 ou J-1 La crème mousseline et le montage** : environ 1kg de belles fraises bien parfumées. Dans l'ordre. Sortir du réfrigérateur la crème au beurre et la crème pâtissière pour les ramener à température ambiante. Préparer les fraises. Couper selon votre préférence les fraises du pourtour (en rond pour François) en essayant de les avoir de la même taille, garder celles de l'intérieur entières en les égalisant en hauteur pour qu'elles soient régulières. Remonter au robot la crème au beurre pour lui donner de la souplesse, fouetter à la main la pâtissière pour la même raison. Attention il est important que les deux éléments soient à la même température. Mélanger 500g de crème au beurre avec 200g de pâtissière. Chemiser le cercle à mousse de rhodoïd et poser au fond le biscuit Joconde. Incorporer à la maryse la crème au beurre redevenue très souple à la pâtissière bien lisse, le mélange doit rester très aéré. Mettre en poche et pocher un rond de crème sur le biscuit. Plaquer soigneusement tout autour les fraises sur le rhodoïd et sur la crème. Remettre un petit peu de crème à hauteur des fraises et à l'aide d'une spatule coudée lisser cette crème entre chaque fraise. Ensuite remplir au maximum tout le dessus de fraises, beaucoup de fraises, en les enfonçant un peu dans la crème. Recouvrir le tout d'une nouvelle couche de crème puis lisser à la spatule au ras du cercle. Mettre au réfrigérateur et le lendemain (c'est mieux) ou quelques heures plus tard (si vous êtes pressés) terminer le fraisier en ajoutant sur le dessus la poudre de biscuit coloré. Déguster à température.

@la cuisine de Mercotte  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)