



Le fraisier de Dédée

Recette pour 8 personnes

Ingrédients :

Génoise : 5 œufs, même poids de sucre, ½ poids de fécule, 1 pincée de sel.

Crème pâtissière : 25 cl de lait, 2 jaunes d'œuf, 50 g de sucre semoule, 20 g de

maïzena, 50 g de beurre, 1 gousse de vanille.

Sirop : ½ l d'eau, 300 g de sucre, parfum kirsch.

Chantilly : 300 g de crème liquide, 100 g de sucre glace.

Fraises : 1 kg

La Recette :

Pour la génoise : dans une terrine placée au bain marie, battre au fouet les œufs, le sucre et le sel, jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse. Hors du feu, incorporer la fécule et verser dans un moule à génoise beurré. Faire cuire à four moyen (180 °C) environ 40 mn. Pendant ce temps préparer la crème pâtissière. Fendre la génoise refroidie en deux dans l'épaisseur. Imbiber la partie inférieure avec le sirop, étaler une couche de crème pâtissière et recouvrir de fraises sucrées. Poser la deuxième portion, imbiber également. La crème restante est mélangée à la chantilly. En napper le gâteau et décorer avec des fraises.

Les conseils de Dédée

La fraise parfumée de nos coteaux donne à ce gâteau une saveur naturelle et délicieuse.

La Recette de

Dédée

Dessert du Haut agenais Périgord

