



Fraisier du Japon {Fraises, Matcha & Yuzu}

★★★★★

Un fraisier aux parfums japonisants: yuzu et matcha s'allient à la fraise pour un dessert tout en fraîcheur et gourmandise.

Temps de préparation 30 minutes

Temps de cuisson 8 minutes

Temps total 3 heures 38 minutes

Portions 4 personnes

Ingédients

Pour la crème mousseline au yuzu

- 250 g lait
- 125 g sucre semoule
- 2 œuf
- 30 g farine
- 125 g beurre mou
- 100 ml jus de yuzu

Pour la génoise au thé matcha

- 3 œuf
- 90 g sucre semoule
- 90 g farine
- 2 cuillère à soupe thé matcha
- 2 cuillère à soupe sirop de fraise

Pour le montage et la décoration

- 250 g fraise ciflorettes
- pâte d'amande rose
- décors en pâte à sucre facultatif

Instructions

La crème mousseline au yuzu

1. Faites bouillir le lait. Pendant ce temps, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine puis le lait bouillant en continuant de battre. Ajoutez le jus de yuzu et transvasez le tout dans la casserole du lait et faites cuire à feu doux en mélangeant sans arrêt jusqu'à épaississement. Débarrassez dans un bol et laissez refroidir.
2. Avec le CC: Installez le batteur souple et fouettez à « vitesse 4 » les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, le lait et le jus de yuzu tout en battant. Réglez alors la température sur 100°C et la vitesse sur « Mélange 1 ». Laissez cuire pendant 10 minutes puis débarrassez dans un bol et laissez refroidir.

La génoise matcha

1. Préchauffez votre four à 180°C. Mettez le sucre et les œufs dans un cul de poule au dessus d'une casserole d'eau bouillante et fouettez au batteur électrique jusqu'à ce que la

température atteigne environ 40°C. Retirez du bain marie et continuez de battre jusqu'à ce que la préparation double de volume.

2. Avec le CC: Installez le fouet et réglez al température sur 40°C. Fouettez à « vitesse 4 » jusqu'à ce que la température soit atteinte puis coupez la chauffe. Continuez de battre pendant une dizaine de minutes.
3. Tamisez la farine avec le thé matcha puis incorporez délicatement à la préparation aux œufs à l'aide d'une maryse. Étalez la pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson et faites cuire pendant 8 minutes. Laissez refroidir avant de détailler en 8 disques de 6 cm de diamètre.

Montage

1. Fouettez la crème pâtissière au yuzu refroidie avec le beurre mou. Lavez et équeutez les fraises puis coupez-les en deux.
2. Chemisez les cercles d'une bande de rhodoïd et placez les moitiés de fraise sur tout le pourtour du cercle. Coupez le restant de fraises en petits dés.
3. Insérez un disque de génoise dans le fond des cercles entre les fraises et imbibez de sirop de fraise dilué dans un peu d'eau. Déposez une couche de crème mousseline au yuzu en appuyant bien pour la faire pénétrer entre les fraises puis garnissez de dés de fraises. Ajoutez une seconde couche de crème jusqu'à recouvrir entièrement les fraises du pourtour puis déposez le second disque de génoise en appuyant pour tasser. Finissez l'assemblage pas une dernière couche de crème afin de lisser la surface et placez au frais pendant au moins 3 heures.
4. Après dé-cerclage, décorez le dessus des fraisiers d'une fine couche de pâte d'amande, de fraises et de décors en sucre.

Notes

Si vous ne trouvez pas de jus de yuzu (uniquement en épicerie asiatique ou sur internet), vous pouvez le remplacer par un jus moitié citron vert – moitié mandarine.

www.cuisine-addict.com