

# Fraisier Rhubarbe

---

 [maviecaramel.fr/fraisier-rhubarbe](https://maviecaramel.fr/fraisier-rhubarbe)

Ma vie caramel

1 novembre  
2019

**Préparation** : 3 h

**Cuisson** : 25 min

**Difficulté** : intermédiaire

**Préparation** : 3 h

**Cuisson** : 25 min

**Difficulté** : intermédiaire

## Ingrédients

---

- **5** oeufs
- **390 g** de sucre
- **130 g** de farine
- **700 g** de rhubarbe
- **1 feuille** de gélatine
- **280 g** de lait
- **3** jaunes d'oeuf
- **30 g** de fécule de maïs
- **1** gousse de vanille
- **5 g** de gélatine
- **350 g** de crème liquide (minimum 30% de mg)
- **60 ml** d'eau
- Poudre de vanille

## Matériels

---

- Un cercle de 18 cm x 6 cm
- Un robot pâtissier ou un fouet électrique
- une bande de rhodoïd
- Une spatule
- Une poche à douille
- Une douille (pour ma déco j'ai utilisé une douille à rose 8 dents de chez de Buyer)
- Une maryse
- Un fouet
- Une balance

## Ingrédients

---

- **5** oeufs
- **390 g** de sucre
- **130 g** de farine
- **700 g** de rhubarbe
- **1 feuille** de gélatine
- **280 g** de lait
- **3** jaunes d'oeuf
- **30 g** de fécule de maïs
- **1** gousse de vanille
- **5 g** de gélatine
- **350 g** de crème liquide (minimum 30% de mg)
- **60 ml** d'eau
- Poudre de vanille

## Matériels

---

- Un cercle de 18 cm x 6 cm
- Un robot pâtissier ou un fouet électrique
- une bande de rhodoïd
- Une spatule
- Une poche à douille
- Une douille (pour ma déco j'ai utilisé une douille à rose 8 dents de chez de Buyer)
- Une maryse
- Un fouet
- Une balance

A savoir avant de commencer

**| Si vous manquez de temps, vous pouvez aisément préparer la compotée et la crème pâtissière la veille ainsi que la génoise que vous conserverez dans un papier film.**

**| Votre fraisier devra impérativement être placé au frais minimum 3 heures pour s'assurer de son maintien.**

**| Les fraises sont des fruits qui supportent mal la congélation donc je vous le déconseille cela évitera que votre fraisier rende beaucoup d'eau.**

## Génoise

---

- **5** œufs
- **130 g** de sucre
- **130 g** de farine

| Mélangez le sucre et les œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent et triplent de volume. Pour

ma part, je le fais au robot mais vous pouvez aussi le faire au fouet électrique.

| Ajoutez la farine tamisée et mélangez délicatement à l'aide d'une maryse.

| Versez votre préparation sur une plaque à génoise et faites cuire 25 minutes à 180°.

| Détaillez 2 disques de 16 cm.

## Compotée de rhubarbe

---

- **700 g** de rhubarbe
- **90 g** de sucre
- **45 g** de Fécule de maïs
- **1** feuille de gélatine

| Épluchez et coupez votre rhubarbe en petits tronçons et versez 90 g de sucre. Laissez dégorger 20 minutes.

| Faites cuire sur feu doux avec son jus environ 25 minutes en remuant régulièrement.

| Mixez votre compotée au mixeur plongeant et ajoutez-y votre feuille de gélatine que vous aurez préalablement ramolli dans un bol d'eau 10 minutes avant.

| Filmez au contact et placez au frais jusqu'à refroidissement.

## Crème diplomate Rhubarbe

---

Crème pâtissière :

- **280 g** de lait
- **3** jaunes d'œufs
- **70 g** de sucre
- **30 g** de fécule de maïs
- **1** gousse de vanille
- **5 g** de gélatine

Crème fouettée :

**350 g** de crème liquide (minimum 30% de mg)

Compotée de rhubarbe :

Que vous avez réalisé précédemment

| Hydratez votre gélatine.

| Dans un cul de poule mélangez vos jaunes, votre sucre et la fécule de maïs jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

| Dans une casserole, versez votre lait avec la gousse que vous aurez grattée et faites bouillir.

| Remettez la préparation dans votre casserole et chauffez vivement tout en mélangeant.

| Quand le mélange épaissit, continuez à fouetter pendant une minute puis hors du feu ajoutez votre gélatine et mélangez.

| Filmez au contact puis placez au réfrigérateur jusqu'à refroidissement.

| Sortez votre crème pâtissière et votre compotée quand celles-ci ont complètement refroidi.

| Mélangez-les ensemble.

| Maintenant vous pouvez fouetter votre crème liquide.

| Mélangez une première partie de votre crème fouettée à votre mélange de rhubarbe crème pâtissière.

| Enfin, ajoutez le reste de la crème fouettée et mélangez jusqu'à obtenir un appareil homogène.

## Sirop d'imbibage

---

- **60 ml** d'eau
- **100 g** de sucre
- Poudre de vanille

| Dans une casserole chauffez l'eau, le sucre et la poudre de vanille jusqu'à légère ébullition.

### **LE MONTAGE :**

| Votre fraisier rhubarbe sera à monter directement sur votre plat. Appliquez une bande de rhodoïd sur la paroi interne de votre cercle, cela permettra d'avoir une finition parfaite et un décerclage facile.

| Mettez un disque de génoise à l'intérieur du cercle.

| Punchez le biscuit avec votre sirop.

| Placez les fraises le long du cercle avec la partie coupée contre le cercle.

| Garnissez une poche à douille de votre crème diplomate rhubarbe et déposez un cordon de crème entre votre génoise et le cercle.

| Recouvrez la génoise de crème diplomate puis de fraises coupées en dés.

| Placez votre dernier disque de génoise et punchez de nouveau avec votre sirop.

| Versez le reste de la crème et lissez à la spatule. Placez au réfrigérateur au minimum 3 heures.

| Décercler votre fraisier puis retirez la bande de rhodoïd et décorez avec un peu de crème fouettée ou à votre guise.

