 **Fraisier Kayser**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands
Préparation : 1 h - Cuisson : 15 min - Réfrigération : 1 nuit**

**- 750 g de fraises environ**
**Crème :
- 3 jaunes d'œufs**
**- 115 g de sucre en poudre**
**- 45 g de fécule de maïs**
**- 450 ml de lait**
**- 150 g de beurre**
**Biscuit à la cuillère :
- 7 jaunes d'œufs**
**- 180 g de sucre en poudre**
**- 4 blancs d'œufs**
**- 65 g de farine**

**1 plaque à génoise ou 2 cercles de 20 cm de diamètre tapissés de papier cuisson.
1 cercle de 20 cm de diamètre garni de rhodoïd de préférence**
**Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Commencer à préparer la crème quelques heures avant ou même la veille pour qu'elle soit bien froide au moment du montage.
De même pour le biscuit.

**La crème :**Faire chauffer le lait.
Fouetter le sucre avec les jaunes d'œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter la fécule et fouetter encore.
Verser le lait bouillant tout en remuant.
Reverser le tout dans la casserole et cuire à chaleur moyenne sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème soit épaisse.
Laisser refroidir puis placer cette crème pâtissière couverte,  au réfrigérateur.
Sortir le beurre pour qu'il soit mou.
**Le biscuit à la cuillère :**Monter les blancs d'œufs en neige avec le tiers du sucre.
Fouetter les jaunes d'œufs avec le reste du sucre et intégrer rapidement la farine tamisée.
Incorporer délicatement à la spatule les blancs en neige.
Étaler la pâte sur la plaque à génoise.
La mienne n'était pas assez grande, j'ai réparti la pâte dans deux cercles.
Enfourner pour 10 minutes.
Laisser refroidir.
**Le montage :**
Si le biscuit a été cuit sur une plaque, découper deux disques de 20 cm.
Moi, j'ai décerclé les deux gâteaux et j' ai égalisé le dessus et le contour.
Fouetter le beurre mou pour le rendre crémeux.
Incorporer la crème pâtissière très froide en fouettant pour alléger l'ensemble.
Rincer rapidement les fraises et les éponger sur un papier absorbant avant de les équeuter.
Poser le cercle sur le plat de service et y déposer un disque de biscuit.
Garnir tout le tour du cercle avec les plus belles fraises, coupées en deux, face coupée contre le cercle.
Étaler une couche de crème sur le biscuit en la faisant pénétrer dans les espaces entre les fraises.
Garder les plus belles fraises pour le dessus (j'en ai réservé environ 200 g) et garnir le dessus de la crème avec le reste de fraises.
Couvrir de crème.
Déposer le second disque de biscuit, y étaler une fine couche de crème et la lisser à la spatule.
Garnir de fraises en laissant des espaces, puis disposer de petites rosaces de crème entre les fruits, à la poche à douille.
Couvrir et mettre au frais jusqu'au lendemain.
Décercler au moment de servir.