**Fraisier à la crème diplomate**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/06/fraisier-a-la-creme-diplomate-p1240923-r-scaled.jpg) **Pour 6 (8-10) Croquants-Gourmands**

**Le biscuit :**

**- 2 (3-4) œufs**  
**- 50 g (75- 100) de sucre en poudre**  
**- 30 g (45-60) de farine**  
**- 30 g (45-60) d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**

**La plaque à pâtisserie tapissée d'un papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec une cuillerée de sucre.  
Faire blanchir les jaunes avec le reste du sucre.  
Ajouter la farine et les amandes en poudre.  
Incorporer une grosse cuillerée de blanc et fouetter pour assouplir la pâte.  
Intégrer le reste des blancs, délicatement à la spatule.  
Dessiner sur la feuille de papier cuisson  
deux cercles de 18 cm (20-22) de Ø.  
Étaler la pâte sur les cercles (s'aider du cercle pour plus de facilité).  
Enfourner pour 12 minutes (à vérifier).  
Faire glisser la pâte sur le plan de travail et laisser refroidir.  
Redécouper si nécessaire à l'aide du cercle.

**Le sirop d'imbibage :**

**- 50 g (75-100) d'eau**  
**- 25 g (35- 50) g de sucre en poudre**  
**- 1 càs de** [**kirsch**](https://recettes.de/kirsch) **(1)**

Mettre l'eau et le sucre dans une petite casserole.  
Porter à ébullition et laisser bouillir quelques secondes pour laisser fondre entièrement le sucre.  
Hors du feu, ajouter le kirsch.  
Laisser refroidir.

**La crème diplomate :**

**- 40 g (64-80) de jaunes d'œufs**  
**- 40 g (60- 80) de sucre en poudre**  
**- ¼ de càc de vanille en poudre (1)**  
**- 20 g (35-45) de** [**Maïzena**](https://recettes.de/maizena) **®**  
**- 250 g (375-500) de lait**  
**- 4 g (6-8) de** [**gélatine**](https://recettes.de/gelatine)  
**- 50 g (75-100) de beurre**   
**- 25 g de** [**kirsch**](https://recettes.de/kirsch) **(1 &2)**  
**- 150 g ( 225 - 300) de** [**crème fraiche**](https://recettes.de/creme-fraiche)

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Porter le lait à ébullition dans une petite casserole.  
Pendant ce temps, faire blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, la vanille **(1)** et la Maïzena ®.  
Verser le lait bouillant sur les œufs et bien mélanger.  
Reverser dans la casserole et chauffer pour laisser épaissir sans cesser de remuer.  
Hors du feu ajouter la gélatine bien essorée et le beurre en parcelles.  
Ajouter enfin l'arôme choisi (kirsh ou [amande amère](https://recettes.de/amande-amere) pour moi).  
Donner quelques tours de fouet si nécessaire pour homogénéiser la crème.  
L'étaler dans un grand plat, filmer au contact et laisser refroidir.  
Fouetter la crème pour obtenir une [**texture mousse à raser**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/).  
Lorsque la crème est froide sans être encore figée, la fouetter pour la rendre homogène.  
Mélanger délicatement avec la crème montée pour obtenir la crème diplomate.

**La garniture et le montage du Fraisier à la crème diplomate :**

**- 500 g de** [**fraises**](https://recettes.de/fraises) **≅**

**1 cercle de 18 cm (20-22) de Ø doublé de rhodoïd.**

Poser le cercle sur le plat de service.  
Déposer au fond du cercle une abaisse de biscuit.  
Le [**Puncher**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) avec la moitié du sirop.  
Réserver quelques fraises pour la décoration finale.  
Choisir quelques belles fraises de grosseur équivalente et les couper en deux.  
Les disposer face coupée sur tout le pourtour du cercle.  
Verser une moitié de la crème diplomate en la faisant bien pénétrer entre les fraises.  
Couper le reste des fraises en dés et les répartir sur la crème en laissant une petite bordure libre.  
Couvrir avec le reste de la crème et lisser la surface.  
Déposer la seconde abaisse de biscuit et la [**puncher**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) avec le reste de sirop.  
Couvrir et déposer l'entremets au frais pendant quelques heures pour le laisser se raffermir.

**La gelée de fraises et la finition:**

**- 250 g de fraises**  
**- 60 g de sucre en poudre**  
**- 4 g de gélatine (2 feuilles)**

Je l'ai préparée au [**Thermomix**](https://croquantfondantgourmand.com/category/thermomix/), mais vous pouvez le faire à la casserole.  
  
Faire ramollir la gélatine dans de l'eau glacée.  
Laver rapidement les fraises, les équeuter et les couper en morceaux.  
Les mettre dans le bol du [Thermomix](https://recettes.de/thermomix) avec le sucre.  
Régler 5 minutes/90°/vitesse 3.  
Passer le coulis au tamis.  
Ajouter la gélatine bien essorée et mélanger.  
Laisser refroidir en remuant de temps en temps.  
Lorsque la gelée est froide et commence à s'épaissir, la verser sur le dessus de l'entremets.  
Mettre au frais jusqu'au lendemain.  
Retirer délicatement le cercle et éventuellement le rhodoïd.  
Décorer à l'envie avec des fraises et quelques feuilles de menthe.