**Fantaisie aux fraises**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2021/04/fantaisie-aux-fraises-p1010034-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit amande :  
- 2 blancs d'œuf**  
**- 75 g (10 g + 65g) de sucre**  
**- 50 g de beurre pommade**  
**- 2 œufs entiers**  
**- 100 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre fine**  
**- 10 g d'amandes effilées**

**1 cadre ovale de 28 cm x 11 tapissé de 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)

Monter les 2 blancs d'œufs en neige avec 10 g de sucre.  
Travailler au fouet le beurre mou et le reste du sucre  pour obtenir une crème lisse.  
Ajouter les œufs un par un toujours en fouettant.  
Ajouter enfin les amandes en poudre.  
Incorporer les blancs d'œufs délicatement à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Saupoudrer d'amandes effilées.  
Enfourner pour 30 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.  
Remettre le biscuit dans le cercle tapissé cette fois de rhodoïd.

**La crème** [**mousseline**](https://recettes.de/creme-mousseline) **à la vanille :  
- 4 feuilles de gélatine (8g)**  
**- 4 jaunes d'œufs**  
**- 65 g de sucre**  
**- 250 g de lait ½ écrémé**  
**- ½ càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**  
**- 2 càs d'**[**amaretto**](https://recettes.de/amaretto)  
**- 1 blanc d'œuf**  
**- 70 g de sucre  
- 25 g d'eau  
- 200 g de crème fleurette très froide**

Faire ramollir  la gélatine dans de l'eau glacée.  
Porter le lait à ébullition.  
Pendant ce temps mélanger les jaunes d'œufs avec le sucre et la vanille.  
Ajouter le lait bouillant et faire chauffer jusqu'en limite de l'ébullition.  
Hors du feu incorporer la gélatine bien essorée et l'amaretto.  
Laisser refroidir en remuant souvent.  
Préparer une meringue italienne :  
Faire un sirop avec l'eau et le sucre chauffés à 121 °C  
Commencer à fouetter le blanc jusqu'à ce qu'il soit bien mousseux.  
Verser le sirop en filet et fouetter jusqu'à ce que la meringue soit bien ferme et froide.  
Monter la crème très froide en chantilly.  
Ajouter dans la crème à peine tiède le crème montée et la meringue  
en mélangeant délicatement à la spatule.  
Verser la crème sur le biscuit et mettre au frais ou au congélateur.

**Le crémeux aux fraises :  
- 250 g de** [**fraises**](https://recettes.de/fraises) **- 2 càc de Maïzena  
- 40 g de sucre  
- 3 càs de jus de citron**

Je l'ai préparé au Thermomix avec les ingrédients donnés suivant la recette du [**Coulis de framboises**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/).  
Mais vous pouvez le préparer à la casserole :  
Mélanger le sucre et la Maïzena.  
Mixer les fraises avec le jus de citron puis les passer au tamis.  
Mettre la purée dans une casserole et porter à ébullition.  
Ajouter le sucre et ramener à ébullition en remuant.  
Laisser tiédir puis verser sur la crème mousseline.

**La finition :  
- Fraises**  
**- confiture de fraises**

Décercler le gâteau, puis décorer à l'envie.  
Pour moi, quelques fraises lustrées avec un peu de confiture de fraise tiédie pour la fluidifier.