|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **Fraisier aux biscuits roses de Reims** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Pour 4 personnesTemps de préparation : 10 min Ingrédients :**400 g de fraises (100 g par personne)8 biscuits roses de Reims Pour la crème fraisier : 125 g de sucre en poudre120 g de crème liquide non sucrée 25 cl de lait35 g de farine 1 oeuf4 cl de Kirsch1/2 gousse de vanillePour le sirop :10 cl de Kirsch10 cl de sucre de canne30 cl d'eau  |  | photob14photob34 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| photob20**1/** Préparez vos ingrédients. |  | photob22**2/** Préparez la crème pâtissière :Dans le bol d’un batteur, mettez l’œuf, la farine, et le sucre. |
|  |  |  |
| photob23**3/** Fouettez le mélange pour un résultat bien homogène, puis mouillez avec le lait (l’ajouter petit à petit aux ingrédients dans le bol).Attention aux grumeaux. |  | photob24**4/** Transvasez le tout dans une casserole. Fendez la demie gousse de vanille en deux et gratter les graines pour les mettre dans la casserole. |
|  |  |  |
| photob24**5/** Faites épaissir le mélange sur feu doux en remuant régulièrement, jusqu’à ce qu’elle nappe la cuillère en bois. |  | photob25**6/** Terminez la crème au fouet pour un mélange bien homogène. Réservez-la au frais pour la crème fraisier. |
|  |  |  |
| photob26**7/** Préparez le sirop : Dans une casserole, mettez le sirop de sucre de canne, le kirsch et l’eau.Faites chauffer à feu moyen. |  | photob27**8/** Coupez les biscuits en deux, puis trempez-les dans le sirop bien chaud quelques secondes pour bien les imbiber. Placez-les alors immédiatement dans un récipient individuel (une coupe, un verre transparent, etc.…). |
|  |  |  |
| photob28**9/** Coupez les fraises en quatre et déposez-les au-dessus des biscuits. |  | photob31**10/**Terminez la crème fraisier en fouettant la crème liquide, puis en l'incorporant doucement à la crème pâtissière vanillée. |
|  |  |  |
| photob32**11/** A l'aide d'un poche à pâtissier, répartissez la crème fraisier. Couvrez bien tous les fruits. |  | photob34**12/**Décorez avec quelques feuilles de menthe, des fraises, des framboises, des groseilles ou une étoile de carambole pour plus de fantaisie.Servez avec une coupe de champagne.  |
|  |  |  |
| **Trucs et astuces du chef :**Les fraises peuvent être remplacées par des framboises ou par un tandem de pêches et de cerises.Le récipient individuel peut être adapté selon vos envies.Par exemple, préférez un verre à pied pour une ambiance plus romantique…Ce dessert peut également être préparé la veille.Le biscuit rose de Reims change de la traditionnelle génoise et en fait un dessert rapide, facile et vraiment original pour toutes les occasions.  |
|  |

 |  |