

## Fraisier à la verveine



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
2 PCE	Feuille de génoise nature 0,8 cm JEAN DUCOURTIEUX	0043807
0.15	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.2	Eau	~
0.05	Verveine	~
2 kg	Fraises	~
6 PCE	Blancs d'œufs	~
6 PCE	Gélatine en feuille qualité or en boîte 500 g SEBALCE	0095398
1	Lait	~
2 PCE	Œufs	~
0.08	Crème pâtissière à froid premium en boîte 5 kg ANCEL	0024946
0.25	Confiture de fraise en bocal verre 1 kg VALADE EN CORREZE	0042621

### Étapes de préparation

- 1 Réaliser le sirop en faisant chauffer l'eau, le sucre et la verveine. Porter à ébullition 2/3 minutes et laissez infuser.
- 2 Mettre à bouillir le lait avec les feuilles de gélatine rincées au préalable, puis verser dans la préparation pâtissière à chaud avec les œufs. Cuire à feu doux en remuant tout le temps pendant 5 minutes et laisser refroidir. Monter les blancs en neige et ajouter le sucre jusqu'à obtention d'une texture ferme. Mélanger les blancs délicatement à la crème pâtissière.

- 3 Procéder au montage du fraisier : disposer la génoise dans un cadre. Découper les fraises en deux dans le sens de la hauteur et les disposer face tranchée vers l'extérieur. Compléter l'intérieur avec la crème et des morceaux de fraises. Recouvrir avec le 2ème rectangle de génoise et décorer avec de la confiture de fraises.
- 4 Placer au frais entre 2 heures et une nuit avant de démouler et de servir.