

MIROIR AUX FRAISES

Pâte à génoise

- 150 g de sucre semoule
- ½ tasse d'eau
- 4 c. à c. de fécule de maïs
- 100 g de farine
- 50 g de fécule de maïs
- ¼ de c. à c. de bicarbonate

Garniture

- 125 g de margarine végétale
- 125 g de sucre glace
- 500 g de fraises bien mûres
- 3 c. à c. de gelée de fruits rouges

Chauffer de l'eau, la verser dans un saladier, et placer au bain-marie la terrine dans laquelle vous aller confectionner la génoise. Délayer les 4 c. à c. de fécule dans la demi-tasse d'eau, verser dans la terrine, ainsi que le sucre, et fouetter jusqu'à obtenir un mélange moussieux. Travailler éventuellement au fouet électrique. Tamiser au-dessus de la terrine la farine, le bicarbonate et la fécule de maïs, par petites quantités et les incorporer à la pâte. Ajouter un petit peu d'eau, si la pâte est trop solide. Verser la pâte dans un moule à charlotte et cuire dans un four préchauffé à 180° pendant une demi-heure environ

(une aiguille plongée en son centre ressort sèche lorsque la pâte est cuite). Une fois la pâte refroidie, la couper en deux morceaux, de manière à pouvoir la fourrer de crème.

Écraser à la fourchette la margarine et le sucre glace, jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Laver 3 fraises et les couper en morceaux. Les placer dans un mixer et les réduire en purée. Passer cette purée au tamis fin, de manière à ne garder que le jus. Incorporer du jus de fraises à la crème, une cuillère à café à la fois, en veillant à bien mélanger au fur et à mesure. Quand la crème a le goût et la consistance désirée, la réserver au frais.

Mélanger la gelée de fruits rouges au reste de jus de fraises, porter à ébullition et faire réduire (pour obtenir un beau glaçage, il ne faut pas que la préparation soit trop liquide).

Tartiner de crème la partie basse du gâteau, placer la seconde au-dessus et garnir avec le reste de crème les bords et le sommet. Lisser le dessus soigneusement. Couper une partie des fraises en tranches fines et les coller sur le pourtour du gâteau. Couper les autres en deux et les placer en cercle au-dessus du gâteau. Verser au centre le glaçage à la gelée de fruits rouges, qui s'étendra de lui-même. Servir frais.