



Recette japonaise facile : Fraisier japonais



À réaliser avec l'aide d'une grande personne



Temps de préparation : 1 h

Temps de cuisson : 35 min

Temps total : 1 h 35 min

Portions : 4 personnes

USTENSILES

- Un robot pâtissier ou un fouet électrique
- Un moule de 18 cm
- Poches et douilles à pâtisserie

INGRÉDIENTS

Pour le gâteau :

- 80 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure
- 3 œufs
- 80 g de sucre blanc
- 20 g de beurre
- 100 ml d'eau
- 50 g de sucre blanc
- 1 cà a café matcha

Garniture :

- 300 g de fraises
- 30 cl de crème fleurette entière ou crème liquide entière. A mettre 20 min au congélateur pour le refroidir.
- 30 g de sucre glace

INSTRUCTIONS

Préparation du biscuit

1. Préchauffez votre four à 160 degrés et beurrez votre moule.
2. Tamisez et mélangez la farine, la levure et le matcha ensemble.
3. Faites fondre le beurre au bain marie ou au micro-onde.
4. Cassez vos œufs dans votre robot et battez à l'aide d'un batteur électrique les œufs en rajoutant petit à petit le sucre blanc pendant 2 à 3 minutes. Vous obtenez alors une pâte mousseuse et onctueuse.
5. Incorporez la moitié de la farine et mélangez doucement avec une maryse. Rajoutez l'autre moitié et mélangez de même. La farine s'incorpore dans votre pâte.
6. Ajoutez ensuite votre beurre fondu et mélangez doucement.
7. Faites cuire votre biscuit au four pendant 30 minutes en surveillant la cuisson.

Préparation de la chantilly et des fraises

1. Pendant ce temps, préparez votre chantilly. Mettez des glaçons dans un bol puis mettez un autre bol par dessus et battez votre crème à l'intérieur en mettant votre sucre glace et votre crème. Plus vos produits seront froids plus votre crème montera rapidement. Battez au fouet électrique et réservez au frais.
2. Préparez vos fraises en les lavant puis en les équeutant. Réservez 8 fraises pour la décoration et coupez le reste en rondelle ou dans la longueur.

Finition

1. Lorsque votre gâteau est cuit, retirez du four et de son moule. Laissez le refroidir puis coupez le en 2 dans l'épaisseur. Vous obtenez 2 disques.
2. Rajoutez 6 cuillères à soupe de chantilly sur le dessus en répartissant et disposez vos fraises découpées. Ensuite par dessus rajoutez encore 4 cuillères de chantilly et recouvrez avec le second biscuit. Couvrez votre

gâteau de reste de chantilly et passez à la décoration en le garnissant grâce à une poche à douille de chantilly et de fraises découpées.

3. Mettez au frais pour stabiliser la crème.

Nos astuces pour réaliser un bon fraisier japonais :

- Pour que la chantilly monte bien, placez tous vos produits au frais, le bol, le fouet, la crème 20 min au congélateur... Le sucre glace permet de la rendre brillante.
- Préparez ce gâteau à l'avance pour stabiliser la crème au frais.
- Si vous obtenez un gâteau éponge très haut vous pouvez le couper en 3.
- Il s'accompagne très bien avec un thé, du café... C'est un gâteau aérien et léger !

Source et plus de recettes : <https://www.cuisine-japon.fr/>