



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 cuillère à café de matcha

Garniture :

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

INSTRUCTIONS

1. Préparation du biscuit

- Préchauffez votre four à 160° et beurrez votre moule.
- Tamisez et mélangez la farine, la levure et le matcha.
- Faites fondre le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
- 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.
- 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.
- Ajoutez ensuite votre beurre fondu et mélangez doucement.
- Faites cuire votre biscuit au four pendant 30 minutes en surveillant la cuisson.

2. Préparation de la chantilly et des fraises

- Pendant ce temps, préparez votre chantilly. Mettez des glaçons dans un bol que vous recouvrez d'un autre bol et battez votre crème à l'intérieur en ajoutant votre sucre glace et votre crème. Plus vos produits seront froids, plus votre crème montera rapidement. Battez au fouet électrique et réservez au frais.
- Préparez vos fraises en les lavant puis en les équeutant. Réservez 8 fraises pour la décoration et coupez le reste en rondelles ou dans la longueur.

3. Finition

- Lorsque votre gâteau est cuit, retirez-le du four et de son moule. Laissez-le refroidir puis coupez-le en 2 dans l'épaisseur. Vous obtenez 2 disques.

- b. Rajoutez 6 cuillères à soupe de chantilly sur le dessus en la répartissant bien et disposez vos fraises découpées. Ensuite, par-dessus, rajoutez 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.
- c. 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 d’un thé, d’un café... C’est un gâteau aérien et léger !

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