



Fraisier express aux Fraises du Périgord IGP

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 8 à 10 personnes

Ingrédients

Pour les biscuits

- 6 oeufs
- 180 g de sucre semoule
- 150 g de farine
- 40 g de fécule de maïs

Pour la crème

- 750 g de mascarpone
- 60 g de sucre glace

Pour le confit de fraise du Périgord

- 400 g de fraises du Périgord
- 240 g de sucre à confiture (avec pectine)

Pour la finition

- 400 g de fraises du Périgord

Préparer le confit de fraise du Périgord

1. Laver, équeuter et couper 400 g de fraises du Périgord en deux.
2. Les placer dans une casserole. Porter à frémissement et laisser cuire 5 minutes.
3. Ajouter le sucre, mélanger pour le faire fondre, puis compter environ 5 minutes de cuisson à forte ébullition. Verser dans un plat et laisser refroidir.

Préparer les biscuits

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mettre les oeufs et le sucre dans le bol d'un batteur et fouetter pendant 12 minutes pour obtenir un mélange gonflé et épais.
3. Tamiser la farine et la fécule de maïs au-dessus du bol et les incorporer délicatement à la spatule.
4. Beurrer et fariner deux moules ronds de 20cm de diamètre, répartir la préparation entre les moules, lisser le dessus et enfourner pendant 20 minutes. Laisser légèrement tiédir avant de démouler sur une grille. Laisser complètement refroidir.

Finition

1. Mélanger le mascarpone avec le sucre glace.
2. A l'aide d'un couteau à pain, couper chaque biscuit en deux dans l'épaisseur.
3. Déposer un demi-biscuit sur un plat, étaler sur le dessus deux cuillerées de confit de fraise du Périgord, puis le quart du mascarpone. Ajouter des fraises du Périgord coupées en deux, puis recouvrir d'un second disque de biscuit. Recommencer de la même façon jusqu'au dernier disque de biscuit. Disposer le mascarpone restant en dôme, ajouter quelques traits de confit de fraise du Périgord et finir avec des fraises entières.

Petit plus

Vous pouvez préparer les biscuits et le confit de fraise la veille, et monter le gâteau quelques heures avant de le déguster, en le plaçant au réfrigérateur.

© Annelise Chardon (recette) et Julie Mechali (photo) pour les fraises du Périgord IGP