

Liste de courses pour le fraisier

Pour 8 personnes

Pour la génoise:

- 4 œufs
- 120 grammes de sucre
- 50 grammes de beurre
- 100 grammes de farine
- une pincée de sel

Pour le sirop (pour imbiber la génoise et qu'elle ne soit pas sèche):

- 1/16 litre d'eau (62,5 ml)
- 2 cas de sucre
- 1 petit verre à whisky d'alcool de votre choix (optionnel)



Pour la crème mousseline:

- 25 cl de lait (1/4 litre)
- 1 gousse de vanille ou extrait de vanille
 - 2 jaunes d'œufs
- 40 grammes de maïzena (farine de maïs)
- 80 grammes de sucre (cette quantité donne une crème peu sucrée, n'hésitez pas à augmenter si vous préférez les desserts très sucrés!)
- 50 grammes de beurre **ramolli à température ambiante**

Autres ingrédients nécessaires:

- [Un moule amovible de 20 cm](#)
- 750 grammes de fraises minimum (ben oui, c'est un fraisier!)
 - un sachet de agar-agar pour le glaçage des fraises.

Bonne cuisine !