

## **FRAISIER AU BASILIC** **(Recette de Fabien LEFEBVRE)**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

2 barquettes de fraises  
4 cercles de génoise (*sans croûte*) d'1 cm d'épaisseur et de même diamètre que les verres dans lesquels sera dressé le fraisier  
4 cercles de pâte d'amande verte de 2 à 3 mm d'épaisseur et de même diamètre que ceux de la génoise  
80 g de sucre semoule  
150 g de crème liquide

### **Crème pâtissière :**

1 botte de basilic  
75 g de sucre semoule  
1/2 litre de lait  
3 jaunes d'œuf  
30 g de farine  
30 g de maïzena

Effeuillez 1 botte de basilic, réserver les queues pour le sirop.

Préparer une crème pâtissière au basilic : chauffer 1/2 litre de lait dans une casserole, ajouter les feuilles de basilic, donner une ébullition, couvrir, retirer de la plaque de cuisson, laisser infuser 2 à 3 minutes, puis mixer. Filtrer ce lait parfumé et le débarrasser dans une casserole. Le maintenir bien chaud.

Fouetter vivement dans un saladier 3 jaunes d'œuf avec 75 g de sucre semoule jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporer ensuite délicatement 30 g de farine et 30 g de maïzena tamisés ensemble, puis détendre avec 1/3 du lait parfumé bouillant. Transvaser cette préparation dans la casserole avec le reste de lait au basilic. Cuire la crème sur feu vif en remuant sans cesse à l'aide d'un fouet et la porter à ébullition, elle doit épaissir, être bien lisse et homogène. Débarrasser ensuite cette crème pâtissière au basilic dans un saladier, la recouvrir d'un film alimentaire, la laisser refroidir à température ambiante, puis l'entreposer au réfrigérateur.

Préparer un sirop au basilic. Chauffer sur feu vif 1/4 de litre d'eau avec 80 g de sucre semoule et les queues de basilic, donner une bonne ébullition, puis retirer de la plaque de cuisson, couvrir et laisser infuser 5 à 10 minutes à température ambiante. Filtrer ensuite ce sirop.

Fouetter énergiquement 150 g de crème liquide bien froide dans un saladier placé dans un plus grand contenant des glaçons, jusqu'à ce qu'elle tienne entre les branches du fouet tout en restant souple. Incorporer soigneusement cette crème fouettée à la crème pâtissière au basilic froide. Entreposer au réfrigérateur.

Laver soigneusement les fraises (*les 2 barquettes*), les égoutter, les équeuter et les couper en 2.

Dresser dans 4 verres à whisky ronds (*à bords droits et sans pied*). Disposer 1 cercle de génoise au fond de chaque verre et à l'aide d'un pinceau l'imbiber légèrement de sirop au basilic. Dresser les fraises dessus, pointe vers le haut et face coupée contre le verre. Garnir d'1 à 2 cuillères à soupe de crème pâtissière, celle-ci doit recouvrir les fraises (*2 à 3 millimètres de plus qu'à hauteur*), lisser le dessus en tapotant délicatement le fond du verre sur un linge. Entreposer ces fraisiers 1 h 00 au réfrigérateur à froid ventilé.

Disposer ensuite 1 cercle de pâte d'amande dans chaque verre, dresser dessus harmonieusement la moitié d'une fraise fendue en 2. Servir et déguster par exemple avec un sorbet ou un coulis de fraises.