# FRAISIER

**Pour 6 personnes préparation 15mn cuisson 15mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 300g de fraises | ***Biscuit*** 200g de sucre |
| ***Crème pâtissière*** 2 oeufs | 200g de beurre mou non fondu |
| ½ litre de lait entier | 200g de farine |
| 20ml de maïzena | 1 cuillère à soupe de levure chimique |
| 1 sachet de sucre vanillé | 4 oeufs |
| 100g de sucre |  |



**1°) Préparer le biscuit :** Dans un bol, mélangez le sucre avec le beurre, jusqu à l'obtention d'une pommade bien lisse. Incorporez les œufs battus et la levure mêlée à la farine. Versez la pâte dans un plat pour le micro-ondes et faites cuire 10mn à 750 watts. Démoulez tiède et trancher en 3 disques.

**2°)** **Préparer la crème pâtissière** Versez le lait et faites chauffer 4mn30 à 750 watts .Dans un bol versez les oeufs ajoutez la Maïzena, le sucre vanillé et le sucre. Bien battre l'ensemble. Ajoutez le mélange au lait bouillant, mélangez à l'aide du fouet et faites cuire 2mn, mélangez et laissez reposer 1mn et faites cuire à nouveau 30 secondes. Mettez de côté des fraises pour la déco.

**3°) Montage** Mettre un disque de biscuit au fond d'un moule rond (à charlotte, ou moule couronne de Tupperware, par exemple), imbiber de sirop de fraises, jus de fraises, ou tisane à la fraise sucrée, garnir de la moitié des fraises et de la moitié de la crème pâtissière, recommencer l'opération et terminer par une couche de gâteau.

Mettre au frais et déguster.

# DELICE DE BANANES

**Pour 4 personnes préparation 20 mn cuisson 5mn frigo 4H**

|  |  |
| --- | --- |
| 3 bananes | 5cl de cointreau ou grand marnier |
| 5cl de lait | 30cl de crème fleurette très froide(25+5) |
| 25g de beurre | 4 brins de menthe |
| 100g de chocolat noir | 1 jus de citron |
| 2 feuilles de gélatine |  |

1°) Faites tremper la gélatine dans l‘eau froide. Mixez 2 bananes avec le jus de citron. Faites frémir le cointreau avec le sucre. Hors du feu ajoutez la gélatine essorée.

2°) Fouettez 25cl crème liquide en chantilly puis incorporez-la à la préparation. Versez la mousse dans des ramequins et placez au frigo 4H. Faites fondre à feu doux le chocolat coupé en morceaux avec le lait et 5 cl de crème.

3°) Faites blondir les rondelles de banane restante à la poêle dans le beurre. Démoulez les mousses au centre de l’assiette. Décorez avec les rondelles et un brin de menthe puis répartissez le chocolat autour