

Savoureux gâteau aux fraises



Pâte à biscuit

Moule à tourte Ø 28 cm)

Préchauffer le four à 180° C.

60 g de beurre

Faire fondre et laisser refroidir.

*3 oeufs
100 g de sucre*

Battre jusqu'à ce que la masse s'épaississe et devienne jaune clair.

120 g de farine

Ajouter délicatement la farine tamisée et le beurre fondu.

Verser la masse dans le moule graissé, glisser dans le four et cuire 15 à 20 min.

Laisser refroidir.

Garniture

500 g de fraises

Laver, équeuter, partager en deux, recouvrir le gâteau. Passer le surplus en purée.

*3-4 cs de sucre
1 cs jus de citron*

Mélanger à la purée de fraises et verser sur le gâteau.

1 gobelet de crème (1.8 dl)

Fouetter, étaler délicatement sur le gâteau, lisser et mettre au frais.

fraises pour garniture

Eventuellement garnir avec quelques fraises.

Variante:

On peut utiliser un fond de biscuit du commerce, mais le goût est moins fin.