



Gâteau croustillant aux Fraises

Temps préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 150g à 200g fraises ou autres fruits selon la saison
- 150g de farine
- 2 gros oeufs
- 120g de sucre
- 1 citron (le zeste et le jus)
- 50g de beurre froid
- sucre glace (saupoudrage)

Matériel : 1 moule à manqué de 24cm, batteur ou robot ménager.

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180°C chaleur tournante.

1 – Préparer la base du gâteau : fouetter à grande vitesse le sucre et les oeufs entiers pendant 5 mn. Le mélange doit tripler de volume. Puis incorporer à vitesse lente la farine, le zeste et le jus de citron. Beurrer un moule à manqué et verser la préparation.

2 – Détailler les fraises en 2 et les répartir sur la préparation sans les enfoncer. (selon les fruits utilisés, vous les détaillerez en morceaux moyens).

3 – Détailler le beurre froid en petits morceaux et le répartir sur la préparation et les fruits. Saupoudrer de 1 à 2 c. à soupe de sucre.

CUISSON :

Mettre au four Th 6 180°C chaleur tournante pour 25 mn.

Sortir du four et démouler sur une grille après 5 mn. Saupoudrer de sucre glace.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Vous pouvez utiliser des fruits surgelés (framboises, mélange de fruits rouges...). Ce gâteau conserve toute sa particularité même le lendemain ! S'il en reste... A déguster au jardin avec un bon thé fruité : un régal.