

Savoureux gâteau aux fraises



Pâte à biscuit

Moule à tourte Ø 28 cm)

60 g de beurre

3 oeufs
100 g de sucre

120 g de farine

Préchauffer le four à 180° C.

Faire fondre et laisser refroidir.

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

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

3-4 cs de sucre
1 cs jus de citron

1 gobelet de crème (1.8 dl)

fraises pour garniture

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

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

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

Eventuellement garnir avec quelques fraises.

Variante:

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