

mon gateau coeur de fraise
<http://comete59.wifeo.com/>



ingrédients pour le gateau:

200 gr de farine
200 gr de sucre en poudre
200 gr de beurre
200 gr d'oeufs (envrion 55gr pour un oeuf donc j'en ai utilisé 4)

ingrédients pour la garniture:

200 à 300 gr de fraises
crème chantilly (recette ici : <http://comete59.wifeo.com/recette-creme-chantilly.php>)

pour le gateau

on "travaille" le beurre en pommade en ajoutant le sucre un peu à la fois
on sépare les jaunes et les blancs d'oeufs
on ajoute les jaunes au mélange beurre /sucre
on ajoute ensuite la farine un peu à la fois
bien mélanger!
on monte les blancs en neige très ferme
on ajoute un tiers des blancs en neige au mélange beurre/sucre/farine
c'est pour alléger la pate donc bien mélanger
on ajoute ensuite le reste des blancs en neige
mélanger délicatement pour ne pas les faire retomber
beurrer et fariner un moule selon votre choix
versez y votre pate et mettre au four
c'est cuit quand c'est légèrement doré et
qu'une pointe de couteau piqué au centre ressort sèche
une fois le gateau refroidi
coupez le en deux parties
y mettre une bonne couche de crème chantilly
puis y ajouter les fraises, lavées et coupées en petits morceaux
refermez le gateau et décorer selon votre gout
pour ma part j'y ai mis le reste de chantilly et une fraise coupée

dégustez bien frais!