

# Shortcake aux fraises et basilic, chantilly vanille - Version Atelier Virtuel

Recette pour 4 personnes

## Description

Un classique qui fait toujours sourire quand il arrive sur la table, puis qu'on a du mal à partager...

## L'astuce du chef

La température donnée est une moyenne suivant votre four ajuster la température en conséquence.

## Ingrédients

### Shortcake

- 1 Tasse(s) Farine
- 1 Cuil. à thé Poudre à pâte
- 0.25 Cuil. à thé Sel
- 3 Unité(s) Jaune d'œuf
- 3 Unité(s) Blanc(s) d'œuf(s)
- 1.25 Tasse(s) Sucre
- 0.50 Tasse(s) Beurre pommade
- 125 Ml Lait
- 1 Cuil. à thé Extrait de vanille

### Chantilly

- 100 Ml Crème 35% à fouetter
- 2 Cuil. à soupe Sucre glacé
- 0.50 Cuil. à thé Extrait de vanille

## Préparation

- Temps de préparation **75.00 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375.00 F°**
- Temps de repos **45.00 mins**

Prévoir avant le cours vidéo

## Ingrédients

Lavez les fraises.

Préparez et pesez tout les ingrédients.

## Matériels

1 planche à découper + 1 couteau d'office

3 cul-de-poule (gâteau + chantilly)

1 bol (fraise)

### Fraises

- 1 Casseau(x) Fraise(s)
- 3 Cuil. à thé Vinaigre balsamique blanc
- 2 Cuil. à soupe Sirop d'érable
- 2 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 4 Feuille(s) Basilic

### Montage et finitions

- 8 Feuille(s) Basilic
- 1 Cuil. à soupe Sucre glacé

- 1 batteur sur socle
- 1 spatule
- 1 fouet
- 1 moule à gâteau rond de 20 cm (8 pouces) ou moule à muffins
- 1 emporte-pièce rond

### Shortcake

Placez la grille au centre du four. Préchauffez le four à 180 °C (375 °F). Beurrez un moule à charnière de 20 cm (8 po) de diamètre et tapisser le fond de papier parchemin. Réservez.

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réservez.

Dans un autre bol, fouettez les blancs d'oeufs avec une pincée de sel au batteur électrique jusqu'à l'obtention de pics mous. Ajoutez 125 ml (1/2 tasse) de sucre graduellement en fouettant jusqu'à la formation de pics fermes. Réservez.

Dans un troisième bol, fouettez le reste du sucre avec le beurre, les jaunes d'oeufs et la vanille au batteur électrique. À basse vitesse, incorporez les ingrédients secs en alternant avec le lait.

Incorporez le quart de la meringue dans la pâte pour l'alléger. À l'aide d'une spatule, incorporer le reste de la meringue en pliant délicatement. Versez dans le moule.

Cuire au four environ 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Démoulez immédiatement et laissez refroidir complètement sur une grille.

### Fraises

Découpez les fraises en lamelles épaisse, mélangez les ingrédients de la recette puis ajoutez le basilic émincé finement.

Mélangez l'ensemble délicatement, laissez infuser quelques minutes.

### Chantilly vanille

Sortez le bol avec la crème du réfrigérateur, ajoutez-y la vanille et le sucre. À l'aide d'un fouet, montez la crème en chantilly, attention de ne pas aller trop loin.

Nous recherchons une crème qui se tienne bien. Gardez-la au réfrigérateur une fois montée.

### Montage et finitions

Une fois refroidit, coupez les disques de shortcake en deux comme un burger.

Déposez la base biscuit au centre de votre assiette.

Déposez dessus une belle épaisseur de crème fraîche, disposez joliment la salade de fraises.

Déposez ensuite le couvercle légèrement sur le côté (burger).

Finalisez avec quelques points de crème, feuille de basilic et saupoudrez de sucre glace.

**Bon appétit!**