

Shortcake aux fraises flambées et sa chantilly à la vanille |

Recette pour 4 personnes

Description

Un gâteau blanc garni de fraises flambées au rhum épicé et d'une généreuse chantilly à la vanille.

L'astuce du chef

Selon la saison, vous pouvez varier la sorte de fruit d'accompagnement.

Vous pouvez aussi le dresser en verrine.

Ingrédients

Gâteau

- 60 Gr Farine
- 5 Gr Poudre à pâte
- 2 Unité(s) Oeuf
- 85 Gr Sucre
- 50 Ml Lait
- 50 Ml Huile de canola

Fraise

- 12 Unité(s) Fraise(s)
- 50 Ml Rhum brun
- 25 Ml Sirop d'érable

Chantilly

- 150 Ml Crème 35% à fouetter
- 30 Gr Sucre glacé
- 1 Cuil. à thé Pâte de vanille de madagascar

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **four** à **355 F°**

Gâteau

Tamisez la farine avec la poudre à pâte.

Mélangez les oeufs et le sucre dans un bol.

Mélangez le lait avec l'huile.

Dans le mix oeufs-sucre, ajoutez par alternance les liquides et les solides en fouettant à chaque fois. Votre mélange doit toujours être lisse.

Il est important de finir le mélange avec les solides (farine et poudre à pâte).

Enfournez pendant environ 15 minutes dans un moule en silicone.

Fraise

Taillez les fraises en quartiers. Dans une poêle, faites chauffer le sirop d'érable avec les fraises sur

un feu vif. Ajoutez le rhum et faites flamber. Laissez refroidir quelques minutes avant de servir.

Chantilly

Déposez dans un cul-de-poule (bien froid) tous les ingrédients de la chantilly. Fouettez jusqu'à obtenir une crème de texture pics fermes. Remplir une poche à pâtisserie de la chantilly.

Bon appétit!