



Shortcake aux fraises

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 8-10

TEMPS DE PRÉPARATION : 45 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30-35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Recette par [Nathalie Labelle](#), collaboratrice de Cinq Fourchettes

Pour le gâteau :

- 130g. (1 tasse) de farine tout usage, non blanchie
- 130g (1 tasse) de sucre en poudre
- 2 c. à soupe de poudre à pâte
- 6 œufs tempérés*
- Zeste d'un citron ou de la vanille (les graines d'une gousse de vanille ou 1 cuil. à thé d'extrait)
- 1 à 2 casseaux de fraises pour le montage

* Si les œufs sont froids, ils prendront plus de temps à tripler de volume. Plus efficace de les tempérer.

Pour la chantilly :

- 250ml (1t) de crème à fouetter 35%
- 1 cuillère de sucre* ou plus, selon votre goût

**J'utilise du sucre d'érable pour cette recette, mais vous pouvez utiliser du sucre blanc et même du sucre en poudre.*

Pour le sirop de fraises :

- 260g (2 t.) fraises coupées en 4
- 70g (1/3t.) de sucre
- 125ml (1/2 t) d'eau
- 1 cuillère à thé de jus de citron
- les graines d'une demie gousse de vanille ou ½ cuillère à thé d'extrait de vanille

Préparation

Pour le gâteau :

1. Préchauffer le four à 170 °C (325 °F). Beurrer un moule de 20 cm (10 po) ou le chemiser** avec du papier sulfuriser. Si vous utilisez un moule à charnière, cela sera encore plus facile.
2. Dans un bol, mélanger la farine, le sucre et la poudre à pâte. Réserver.
Dans un autre bol, fouetter les œufs et le zeste jusqu'à ce qu'ils triplent de volume soit 15 minutes au mélangeur sur socle ou 30 minutes au batteur électrique (oui! oui!). Il faut vraiment que le mélange ait triplé de volume, soit aérien et jaune très pâle.
3. Ajouter graduellement les ingrédients secs avec une spatule.
4. Verser dans le moule. Cuire au four environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressort propre.
5. Laissez refroidir avant de démouler.

** tailler un cercle de la grandeur de votre moule et une bande papier sulfuriser pour couvrir les rebords.

Pour la chantilly :

1. Mélanger votre crème et votre sucre.
2. Battre la crème jusqu'à ce que des pics se forment sur votre batteur. Réserver.

Pour le sirop de fraises :

1. Mettre tous les ingrédients dans un petit chaudron. Porter à ébullition et ensuite descendre le feu à médium. Laisser mijoter 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le liquide ait épaissi.
2. Vous aurez alors deux choix, le passer au tamis pour ne garder que le sirop ou garder le tout pour offrir deux textures de fraises.
3. Laisser refroidir le sirop.
4. S'il vous en reste après la recette, ce sirop se garde 2 semaines au réfrigérateur et se congèle très bien.

Le montage :

1. Couper votre gâteau en deux, dans l'épaisseur, pour avoir deux beaux disques.
2. Couper les fraises en 4.
3. Si vous avez un sirop, en mettre sur l'intérieur des deux disques, à votre goût. Si vous avez gardé le sirop avec les fraises, mettre les fraises compotées sur l'intérieur du disque du bas. Attention de ne pas détremper le gâteau, il est léger.
4. Déposer la moitié de la chantilly sur le disque du bas et la moitié de vos fraises. Mettre le 2^e disque par-dessus. Mettre le reste de la chantilly sur le dessus avec d'autres fraises.
5. Et si vous en avez, ajoutez-y des pépites d'érable pour ajouter une touche de craquant.