

Savarin aux fraises

Ingrédients

Ingrédients pour 8 personnes

Pour le savarin

2 œufs

1 sachet de levure

100gr de sucre en poudre

150 gr de farine

Pour la finition

1 verre de sirop de fraise

le jus d'un ½ citron

20cl de crème liquide ou 6 petits suisses à 9% ou 7% de mg

250g de fraises

2 sachets de sucre vanillé

Préparation

Préchauffer le four à 210°

Mélanger sucre et œufs avec un fouet, ajouter la farine et la levure mélangées

Faire cet ajout par petites quantités en remuant bien, pour obtenir une pâte lisse

Il est possible d'ajouter un peu de lait par cuillerées si la pâte est trop ferme

Verser dans un moule à savarin : moule rond avec un trou au centre {si défaut de moule à savarin, placer un verre supportant la chaleur au centre du moule rond avant de verser la pâte)

Mettre au four chaud th 7 pendant 20 min

Pendant ce temps faire le sirop en faisant bouillir :

Un verre de sirop de fraise additionné de 4 cuillères à soupe d'eau et le jus d'un demi citron

Arroser le gâteau tout chaud avant de servir remettre un peu de ce sirop

Décoration

au centre du gâteau disposer une crème fouettée avec 20cl de crème additionnée de 2 sachets

montée au batteur juste aérée et stoppée avant de devenir dure comme une chantilly

Ps on peut utiliser des petits suisses à 7 ou 9 % de matières grasses que l'on monte au batteur comme une chantilly avec deux sachets de sucre vanillé

- Disposer les fraises sur toute la surface du gâteau
- Décorer de sucre glace ou menthe fraîche

