

Tarte moelleuse aux fraises

Ingrédients pour un moule de 24 cm de diamètre :

. Pour le gâteau moelleux

- 200 g de farine T45
- 1 cuillère à café bombée de levure chimique
- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 85 g d'huile de tournesol
- 70 g de lait
- 50 g de jus de citron

Préparation :

Préchauffez le four à 160° C.

Dans un saladier, mélangez la farine et la levure.

Ajoutez les sucres et le sel. Mélangez.

Faites un puits et ajoutez les jaunes d'œufs, l'huile, le lait et le jus de citron. Mélangez.

Montez les blancs en neige ferme.

Ajoutez la moitié des blancs montés et mélangez.

Ajoutez le reste et incorporez-les délicatement à la spatule.

Graissez légèrement le moule et versez la pâte.

Faites cuire pendant environ 30/35 minutes.

A la sortie du four, retournez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir ainsi avant de le démouler délicatement.

. Pour la compotée de fraises

- 150 g de fraises
- 30 g de sucre
- 1 cuillères bombée de Vitpris
- 1 cuillère à soupe de jus de citron

Préparation :

Ecrasez grossièrement les fraises.

Mettez-les sur le feu.

Saupoudrez dessus le mélange sucre et Vitpris.

Ajoutez le jus de citron et portez à ébullition.

Laissez cuire à petit bouillon quelques minutes.

Laissez refroidir.

. *Pour la chantilly*

- 150 g de crème liquide entière
- 120 g de mascarpone
- 30 g de sucre glace

Préparation :

Fouettez la crème bien froide, le mascarpone et le sucre jusqu'à avoir une chantilly ferme.

. *Pour le montage*

- 250 g de fraises
- Quelques myrtilles

Préparation :

Garnissez la tarte froide de compotée de fraises.

Pochez la chantilly dessus, puis garnissez de fraises et de myrtilles.

Réserver au frais.

<http://philomavie.blogspot.com>