

Biscuit aux fraises et mascarpone

- 500g de fraises
- 1 orange non traitée (ou un citron non traité)
- 4 œufs
- 150g de beurre
- 250g de mascarpone
- 150g de farine
- 250g de sucre en poudre
- 50g de poudre d'amande
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique

1. Faites fondre le beurre dans une casserole, laissez -le refroidir. Prélevez en une petite quantité pour graisser un moule à manquer de 22cm.

Tamisez la farine avec la levure.

Râpez le zeste de l'orange (ou du citron).

Préchauffez le four à 180°c

2. Dans un saladier, mélangez les œufs avec 200g de sucre en poudre et le zeste pour obtenir un mélange bien mousseux.

Ajoutez le beurre fondu refroidi, puis la poudre d'amandes ainsi que le mélange de farine et de levure.

Versez la pâte dans le moule et enfournez 40 min. En fin de cuisson, démoulez le gâteau et laissez-le refroidir sur une grille à pâtisserie.

3. Rincez les fraises, épongez-les, équeutez-les puis coupez-les en tranches régulières. Dans un saladier, mélangez le mascarpone avec le sucre vanillé et le sucre en poudre restant. Réservez quelques minutes au congélateur.

4. Fendez le gâteau en deux dans l'épaisseur pour obtenir 2 disques, humectez-les légèrement avec un peu de jus de l'orange pressée. Recouvrez le premier disque avec la crème au mascarpone, recouvrez avec des tranches de fraises bien rangées, remettez un peu de crème puis posez le deuxième disque. Appuyez légèrement.

Recouvrez la surface du gâteau avec la crème restante et des tranches de fraises.

Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Bon appétit !!!!!!!