



Petits gâteaux

Shortcakes aux fraises



1h25 **40 min** **15 min** **30 min** **432**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des shortcakes

- 1 Préchauffer le four à 180°C(Th.6).
- 2 Dans un saladier, tamiser la farine, la levure, le bicarbonate et le sucre.
- 3 Incorporer le beurre froid coupé en dés en travaillant la pâte avec les doigts pour obtenir une pâte sablée.
- 4 Ajouter la crème et former une boule sans trop la pétrir.
- 5 Séparer la pâte en boules égales et les installer dans des cercles individuels. Les poser ensuite sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 6 Réalisation sans cercle en inox : Étendre la pâte au rouleau sur 2 à 3 cm d'épaisseur. Tailler les disques en utilisant un emporte pièce de 7,5 cm de diamètre ou un verre. Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 7 Badigeonner chaque disque avec un peu de crème et saupoudrer légèrement de sucre.
- 8 Cuire au four à 180°C(Th.6) pendant 15 minutes environ ou jusqu'à légère coloration. Laisser refroidir.

Étape 2

Ingrédients
pour 4 personnes

Shortcakes

120 g **Farine**
60 g **Beurre**
3 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à soupe **Sucre vanillé**
1 c. à café **Levure chimique**
1 pincée(s) **Bicarbonate de soude**

Cuisson

1 c. à soupe **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à soupe **Sucre semoule**

Fraises marinées

250 g **Fraise**
2 c. à soupe **Sucre semoule**

Chantilly

Préparation des fraises marinées

- 1 Pendant la cuisson des fonds, laver les fraises. En garder quelques unes (autant que de shortcakes) entières pour le montage. Equeuter et couper le reste de fraises en 2 ou en 4.
- 2 Les disposer dans un saladier et les mélanger avec le sucre. Réfrigérer au moins 30 minutes pour qu'elles rendent leur jus.

12 cl **Crème liquide (fleurette)**

1 c. à soupe **Sucre semoule**

3 goutte(s) **Extrait de vanille**

Étape 3

Préparation de la crème fouettée en chantilly

- 1 Fouetter la crème avec le sucre et l'extrait de vanille. Réfrigérer jusqu'à utilisation.
- 2 Pour faciliter le montage de votre crème en une chantilly ferme et aérienne: utiliser de la crème bien froide puis mettre le saladier et les fouets au frais 15 minutes au préalable.

Étape 4

Montage et service

- 1 Couper délicatement horizontalement chaque " shortcake " en deux pour obtenir 2 disques.
- 2 Déposer le premier dans l'assiette de service, recouvrir de fraises et de crème fouettée en chantilly (avec ou sans poche à douille).
- 3 Déposer le second disque sur le dessus, y mettre une noix de crème chantilly et une fraise entière.
- 4 Procéder au montage juste avant de servir.