



Gâteaux

# Quatre-quarts à la fraise



**3h30** **55 min** **1h25** **1h10** **425**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation du glaçage à la fraise

- 1 Retirer les tiges et les feuilles des fraises, les mettre dans une petite casserole.
- 2 Ajouter le sucre et l'eau. Amener le mélange à ébullition sur feu moyen.
- 3 Une fois le mélange à ébullition, écraser légèrement les fraises à l'aide d'une cuillère en bois pour extraire leur jus.
- 4 Réduire le feu sur moyen-doux, puis laisser mijoter pendant 10 minutes jusqu'à ce que les fraises ramollissent.
- 5 Retirer la casserole du feu, mais laisser le feu allumé.
- 6 Battre le jus de citron et la Maïzena dans un saladier à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'un liquide crémeux. Puis verser ce mélange dans le jus de fraise.
- 7 Faire chauffer pendant environ 2 minutes, en battant de temps en temps, jusqu'à ce que le mélange épaississe.
- 8 Retirer la casserole du feu. Laisser complètement refroidir, pendant environ 30 minutes, avant de préparer la pâte à gâteau.

## Étape 2

Ingrédients  
pour **12** personnes

### Ingrédients pour le glaçage à la fraise

450 g **Fraise**  
50 g **Sucre semoule**  
7 cl **Eau**  
1 c. à soupe **Jus de citron**  
1 c. à soupe **Maïzena**

### Ingrédients pour le chemisage du moule

1 **Beurre**

### Ingrédients pour le quatre-quarts

250 g **Beurre doux**  
250 g **Sucre semoule**  
5 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
250 g **Crème aigre**  
300 g **Farine**  
1 c. à soupe **Jus de citron**  
1 c. à café **Zeste(s) de citron**  
1 c. à café **Extrait de**

- 1 Préchauffer le four à 175°C (Th.6), beurrer le moule à kouglof.
- 2 Placer le beurre mou dans le bol du robot, le battre à l'aide d'un batteur plat.
- 3 Ajouter le sucre progressivement, battre jusqu'à obtention d'une texture crémeuse.
- 4 Ajouter les oeufs un par un en mélangeant bien après chaque ajout.
- 5 Ajouter l'extrait de vanille, la crème aigre, le jus de citron et les zestes de citron dans le bol du robot. Mélanger.
- 6 Ajouter la farine 100 g par 100 g puis bien mélanger le tout.

### Étape 3

#### Montage du gâteau

- 1 Verser la moitié de la pâte dans le moule.
- 2 Répartir les 3/4 du glaçage froid à la fraise sur la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe. Réserver le quart restant pour napper le gâteau une fois cuit.
- 3 Marbrer délicatement la pâte à gâteau avec le glaçage à l'aide d'un pic à brochette.
- 4 Ajouter le reste de la pâte, lisser le dessus à l'aide d'une maryse.
- 5 Enfourner pendant environ 1h10.
- 6 Retirer le gâteau du four. Le laisser refroidir pendant 10 minutes avant de le démouler.
- 7 Démouler ensuite le gâteau. Le laisser refroidir complètement pendant 1 heure.
- 8 Verser le reste du glaçage sur le gâteau.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Couper le quatre-quarts déguster sans attendre.