



*Gâteaux*  
**Quatre-quarts à la fraise**



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

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

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**

**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 le 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**

- 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.