

Shortcake des Marmitons

8 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ couteau à pain
- ❖ passoire
- ❖ cul-de-poule
- ❖ assiette à gâteau
- ❖ spatule plate

Ingrédients :

- ❖ 1 recette de gâteau léger à la vanille
- ❖ 1 recette de crème légère
- ❖ 2 litres de fraises fraîches
- ❖ Un peu de chocolat râpé (facultatif)
- ❖ Quelques feuilles de menthe (facultatif)

Méthode :

Laver et équeuter les fraises

Déposer les fraises dans une passoire et les passer sous l'eau froide de façon à bien les laver.

Ôter la queue des fraises.

Couper les fraises en deux. Réserver quelques belles grosses fraises entières pour la décoration.

Couper le biscuit

À l'aide d'un couteau à pain, découper le gâteau en deux disques.

Monter le gâteau

Déposer un premier disque dans une assiette à gâteau et le garnir du tiers de la crème légère. Déposer les fraises tranchées dessus en les enfonçant dans la crème. Déposer l'autre disque sur le dessus. À l'aide d'une spatule plate, masquer le gâteau avec la crème restante et garnir de fraises entières. Réfrigérer deux heures. Décorer de chocolat râpé et de feuilles de menthe.