

Cœur aux fraises à la Plougastel

Pour 6 personnes.

Gâteau : 5 œufs, 150 g de sucre, 125 g de farine, autant de beurre, le zeste d'un citron râpé.

Pour le glaçage : 200 g de sucre glacé, 2 cuillerées de kirsch.

Pour décorer : 500 g de fraises, petites si possible, et 125 g de crème Chantilly (à faire ou à acheter en bombe).

Mettre une grande terrine dans un récipient contenant de l'eau très chaude.

Y casser les œufs, ajouter le sucre en poudre et battre au fouet, électrique de préférence, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Veiller à ce que l'eau contenue dans le récipient reste toujours chaude.

Ajouter la farine en pluie sur le dessus et mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère en bois.

Ajouter enfin le beurre, fondu à feu très doux et refroidi.

Verser cette pâte dans un moule bien beurré.

Mettre à four moyen et laisser cuire environ 20 minutes. Le gâteau est cuit quand le centre résiste à la pression des doigts. Démouler, laisser refroidir.

Prendre un morceau de carton. Le tailler en forme de cœur et l'appliquer sur le gâteau. Avec un couteau à lame assez large découper autour du gâteau pour avoir la même forme.

Dans un bol, mettre les 200 g de sucre glace. Mouiller avec le kirsch jusqu'à former une pâte non coulante.

Verser cette pâte sur le gâteau et l'étendre avec une spatule ou une lame de couteau assez large.

Avant que ce mélange soit complètement sec, on placera les fraises.

Les équeuter, les laisser tremper dans du sucre et du kirsch et les disposer sur le gâteau.

On décorera ensuite le dessus avec de la crème Chantilly en évitant de cacher les fraises.



[Cliquez sur l'image pour l'agrandir](#)

[Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur](#)

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.