

Gâteau aux fraises



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Mi-gâteau mi-tarte.

Ingrédients

- 1 pâte sablée
- 500 g de fraises
- 2 oeufs
- 250 g de faisselle
- 200 g de sucre
- 25 cl de crème fraîche
- vanille - extrait ou gousse

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- 2 Prendre 4 ou 5 fraises et les réduire en purée. Mélanger au fromage blanc. Réserver.
- 3 Casser les oeufs et les battre comme une omelette avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4 Ajouter la vanille, la crème fraîche et le fromage blanc sans cesser de remuer. La crème doit être onctueuse.
- 5 Mettre la pâte dans un moule et y verser le mélange. Faire cuire pendant environ 25 à 30 min. Laver les fraises et enlever les queues.
- 6 Attendre que le gâteau refroidisse et y déposer les fraises. Si vous le désirez, vous pouvez le déguster avec de la crème Chantilly.

Proposé par



victoryne

je suis retraitée . j'aime cuisiner pour mes proches et amis. Des recettes simples, et d'autres adaptées pour diabétiques dont je fais partie. venez me faire un petit coucou sur mon blog Victorine en cuisine. A bientôt

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

