

# Shortcake aux fraises flambées et sa chantilly vanille de Madagascar

## Recette pour 4

### Description

Un gâteau blanc garnit de fraises flambées au rhum épicé et d'une généreuse chantilly à la vanille.

### L'astuce du chef

Selon la saison, vous pouvez varier la sorte de fruit utilisé en accompagnement.

Vous pouvez aussi le dresser en verrine.

### Ingrédients

#### Gâteau

- 60 Gr Farine de blé
- 5 Gr Poudre à pâte
- 2 Unité(s) Oeuf
- 85 Gr Sucre
- 50 Ml Lait
- 50 Ml Huile de canola

#### Fraise

- 12 Unité(s) Fraise(s)
- 50 Ml Rhum brun
- 25 Ml Sirop d'érable

#### Chantilly

- 150 Ml Crème 35% à fouetter
- 30 Gr Sucre glacé
- 1 Cuil. à thé Vanille de madagascar

### Préparation

Temps de préparation **45.00 mins**

Préchauffez votre four à 355.00 F°

#### Gâteau

Tamisez la farine avec la poudre à pâte.

Mélangez les oeufs et le sucre dans un bol.

Mélangez le lait avec l'huile.

Dans le mix oeufs-sucre, ajoutez par alternance les liquides et les solides en fouettant à chaque fois. Votre mélange doit toujours être lisse.

Il est important de finir le mélange avec les solides (farine et poudre à pâte).

Enfournez pendant environ 15 minutes dans un moule en silicone.

Fraise

Taillez les fraises en quartiers. Dans une poêle, faites chauffer le sirop d'érable avec les fraises sur un feu vif. Ajoutez le rhum et faites flamber. Laissez refroidir quelques minutes avant de servir.

Chantilly

Déposez dans un cul-de-poule (bien froid) tous les ingrédients de la chantilly. Fouettez jusqu'à obtenir une crème de texture pics fermes. Remplir une poche à pâtisserie de la chantilly.

**Bon appétit!**