

## **GATEAU À LA CONFITURE DE FRAISES** **DE CUISINE VG DE SYLVIANE**

**FAIRE BLANCHIR 3 ŒUFS AVEC 100 GR DE SUCRE**  
**AJOUTER ET MÉLANGER JUSQU'À OBTENTION D'UNE PÂTE SOUPLE**  
**150 GR DE BEURRE LIQUIDE**  
**200 GR DE FARINE BISE**  
**LE ZESTE ET LE JUS D'UN CITRON**  
**LE ZESTE D'UNE ORANGE**  
**1 CC DE BICARBONATE**  
**1 CC DE SUCRE VANILLÉ**

**FAIRE UNE CONFITURE DE FRAISES EN LAISSANT COMPOTER 500 GR DE FRAISES**  
**AVEC 250 GR DE SUCRE ET UN JUS DE CITRON JUSQU'À ÉVAPORATION D'UNE**  
**GRANDE PARTIE DU LIQUIDE**

**VERSER LA MOITIÉ DE LA PÂTE DANS UN MOULE CHEMISÉ PARSEMÉ DE GRAINES**  
**DE TOURNESOL, Y AJOUTER LA CONFITURE À L'AIDE D'UNE CUILLÈRE PARISIENNE**  
**ET RECOUVRIR AVEC LE RESTE DE LA PÂTE, FAIRE CUIRE À 190° PENDANT 50**  
**MINUTES**