

Shortcakes aux fraises Label Rouge

6 personnes | Préparation : 10 min | Cuisson : 20 min

Ingrédients :

•100g de beurre doux froid coupé en petits dés
•250g de farine à pâtisserie
•60g de sucre blond de canne
•1 c à s rase de levure chimique
•1 pincée de sel
•1 oeuf
•6,5 cl de lait ribot (lait fermenté) ou du lait « normal » si vous n'en avez pas
•6 cl de crème liquide

•450g de fraises Label Rouge
•1 c à s de jus de citron
•20g de sirop d’agave
•25 cl de crème liquide entière
•40g de sucre glace
•Les graines d’une demie gousse de vanille

Préparation :

Étape 1
Préchauffez votre four à 200°C – et déposer un bol moyen vide dans votre frigo. Lavez et couper en quarts les fraises, les déposer dans un bol et ajouter le jus de citron et le sirop d’agave. Bien mélanger et réserver au frais.

Étape 2
Dans le bol de votre robot muni de la feuille (ou dans un grand bol et avec vos mains) mélanger la farine, le sucre et la levure chimique. Puis sablez le beurre avec ce mélanger jusqu’à obtention d’un sable (comme pour un crumble).Mélanger dans un petit bol l’oeuf, la crème et le lait ribot. Ajouter au premier mélange en gardant de côté l’équivalent d’une cuillère à soupe de ce mélange liquide. Mélanger la pâte jusqu’à ce qu’elle s’amalgame puis abaissez-là sur 3 cm d’épaisseur. Découpez à l’aide d’un emporte-pièce rond (de 5 à 7 cm en fonction de ce que vous avez chez vous) puis transférez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Dorer avec le reste du mélange liquide et enfourner pour 15 à 20 minutes. Sortir et laisser refroidir sur une grille.

Étape 3
Ressortir le bol du frigo, y déposer la crème également froide avec le sucre glace et les graines de vanille puis fouettez jusqu’à obtention d’une belle mousse.

Étape 4
Dressez vos desserts : coupez en deux vos shortcakes (refroidis), y déposer une belle cuillère de crème fouettée, ajouter des fraises, à nouveau un peu de crème puis déposer les chapeaux des gâteaux.