

Shortcake aux fraises revisité

Gâteau au lait chaud

2	œufs
1 tasse	sucré
1 tasse	farine tout usage, tamisée
1 c. thé	poudre à pâte
½ tasse	lait
1 c. soupe	beurre

Monter au fouet les œufs et le sucre 5 minutes.

Chauffer le lait et le beurre (tiède/chaud).

Ajouter délicatement la farine et la poudre à pâte dans le mélange d'œufs.

Incorporer le lait et mélanger doucement en pliant. Verser dans un moule ou une plaque recouverte de papier parchemin. Cuire à 350°F.

Ganache montée au chocolat blanc

485g	crème
1 c. thé + 1/8 c. thé	gélatine en poudre (ou 2 feuilles de 2g)
4 c. thé	eau froide
110g	chocolat blanc Zéphyr

Amener à ébullition le ¼ de la crème. Faire gonfler la gélatine dans l'eau (mettre plus d'eau si vous utilisez des feuilles et bien essorer).

Ajouter la gélatine dans la crème chaude. Verser sur le chocolat et mixer. Ajouter le reste de la crème. Refroidir au frigo un minimum de 12 h avant de monter.

Dresser des rosaces de ganache montée sur le gâteau et décorer de fruits aux choix.