

GATEAU LORRAIN AUX FRAISES



GALETTE :

300 g farine

120 g beurre fondu refroidi

3 œufs

15 g de levure de boulanger (ou 1 cc levure déshydratée)

2 cs lait

1 cc sel

CREME :

1/2 l lait

2 œufs

20g farine

20g maïzena

75 g sucre

250 g de mascarpone

GARNITURE

250 g de fraises

préparer la pâte de la galette à la MAP, programme pâte

beurrer un moule a tarte, y déposer la pâte et laisser lever 1 h

cuire au four chaleur tournante à 175 °C 30 à 35 mn

laisser refroidir

préparer la crème: faire une crème pâtissière avec lait, œufs, farine, maïzena et sucre. Laisser refroidir, incorporer le mascarpone.

monter le gâteau :

couper la galette en 2, garnir la base de crème, puis de fraises ; reposer le dessus de la galette