

Fondant aux fraises et au mascarpone

Pour un moule à cake de 24 cm:

- 125 g de mascarpone (maison ou pas)
- 60 g de beurre mou
- 120 g de sucre (100 g seulement pour moi)
- 2 oeufs
- 1 citron vert, jus et zeste (ou pas)
- 200 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel
- environ 200 g de fraises
- sucre glace pour décorer



Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Fouetter le mascarpone avec le beurre mou et le sucre. Ajouter les oeufs un par un et mélanger. Incorporer ensuite le jus de citron (et le zeste si vous le souhaitez), la farine, la poudre d'amandes et le sel, et bien mélanger.

Verser la pâte dans le moule (beurré et fariné si nécessaire). Découper les fraises en dés et les déposer sur la pâte (j'ai touillé légèrement pour les incorporer un peu). Enfourner et laisser 35-40 min (selon les fours) le cake doit rester fondant.

Laisser tiédir avant de démouler délicatement et laisser refroidir sur une grille. Au moment de servir, saupoudrer de sucre glace.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>