

Savarin aux fraises

Pour 6 personnes :

500gr de fraises

2càs de marmelade d'orange

pour le savarin = 125g de farine, 60g de sucre, 3 œufs, 1 paquet de levure chimique, 3càs de lait, un peu de beurre
pour le sirop = 30cl de jus d'orange,
100g de sucre, 3càs de Grand-Marnier

Fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange triple de volume, ajouter la farine + levure+lait, préchauffer le four à 150°C, beurrer et fariner un moule à savarin et versez-y la préparation, enfourner 30mn, laisser refroidir et réserver

Préparer le sirop, faites chauffer le jus d'orange pour dissoudre le sucre et ajouter hors du feu le Grand-Marnier, verser le sirop à l'orange sur le savarin pour qu'il soit bien imbibé, faites chauffer la marmelade et napper la surface du savarin pour qu'il brille

Équeuter les fraises et coupez-les en 2, disposez-les harmonieusement en corolle au centre du savarin

