

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Victoria sponge cake aux fraises

[sans gluten](#) [fraises été](#) [Végétarien](#)

Imprimer

Commenter

Préparation: **15 min**

Cuisson: **40 min**

## Ingrédients 6 personnes

- 250 g de fraises
- 80 g de sucre
- 100 g de beurre demi-sel mou + pour le moule
- 2 oeufs
- 50 g de farine de pois chiches
- 50 g de farine riz complet
- 1/2 c.à.c de bicarbonate de sodium
- 30 cl de crème fraîche entière épaisse Bernard Gaborit

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.

2. Lavez les fraises. Coupez-les en lamelles.

3. Dans le bol d'un robot ou d'un blender, mélangez le sucre et le beurre jusqu'à ce que l'ensemble soit crémeux. Incorporez les jaunes d'œuf, puis les farines tamisées et le bicarbonate. Réservez.

4. Montez les blancs en neige jusqu'à l'obtention d'un bec d'oiseau au bout du

fouet. Incorporez délicatement les blancs à la pâte.

5. Versez la pâte dans un moule à charlotte de 14 cm de diamètre préalablement graissé.

6. Faites cuire le gâteau 40 minutes environ. Vérifiez bien la cuisson en piquant le gâteau avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche. Si ce n'est pas le cas poursuivez la cuisson en vérifiant toutes les 5 minutes.

7. Laissez tiédir le gâteau avant de le démouler, puis laissez-le refroidir avant de le séparer en deux parties égales dans la hauteur.

8. Garnissez avec la crème et les lamelles de fraises.

*Ne mettez jamais les oeufs au frais, ils se conservent à température ambiante car, pour cette recette par exemple, le secret des blancs en neige réussis, c'est qu'ils sont à température ambiante !*

*Si vous n'aimez pas les fraises, vous pouvez les remplacer par des framboises, des myrtilles, des abricots ou encore des pêches.*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)