

# CAKE MARBRÉ AUX FRAISES

## ÉTAPE 1 SIROP AUX QUEUES DE FRAISES



200G FRAISES

Laver les fraises.

Retirer les queues en gardant un peu de chair.

Peser les queues, puis les verser dans une petite casserole.

Ajouter le même poids de sucre, et recouvrir d'eau

Porter à ébullition, laisser cuire 10 minutes à feu doux,  
puis éteindre et laisser refroidir.

Filter pour retirer les queues de fraises, et imbiber le cake tiède



150G  
FARINE



100G  
SUCRE



10G  
LEVURE  
CHIMIQUE

## ÉTAPE 2 LA PÂTE À GÂTEAU

Dans un saladier, verser tous les ingrédients secs  
et bien mélanger au fouet

Ajouter les ingrédients liquides  
et bien mélanger au fouet

Couper la chair de fraises en morceaux,  
et les réduire en purée à la fourchette ou au mixeur

125G  
YAOURT  
VÉGÉTAL



50G  
HUILE  
D'OLIVE



## ÉTAPE 3 LES MARBRURES

Huiler un moule à cake ou des moules à muffins

Verser une cuillère de pâte, puis une cuillère de purée de fraises,  
et alterner pour remplir le(s) moule(s) jusqu'aux 3/4

Avec un couteau, mélanger délicatement les deux pâtes pour avoir des marbrures

## ÉTAPE 4 LA CUISSON

Faire cuire 25 minutes à 180°C, ou bien  
jusqu'à ce que la pointe du couteau  
ressorte tout juste sèche