**Gâteau fromagé aux fraises**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/05/G%C3%A2teau-fromag%C3%A9-aux-fraises-IMG_5394_33208.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Le gâteau :  
- 100 g de beurre pommade** **- 135 g de sucre en poudre** **- 4 œufs** **- 1 citron bio (zeste)**  
**- 135 g de Philadelphia®** **- 185 g de** [**lait ribot**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/)  
**- 200 g de farine** **- 2 càc de levure chimique**  
**- sucre glace**  
**Les fraises :**  
**- 500 g de fraises gariguettes** **- 4 càs de sucre en poudre** **- 1 citron (le jus)**

**Un moule en couronne de 25 cm de diamètre beurré** **(moule à savarin cannelé pour moi)**  
**Préchauffage du four à 160°C (Chaleur tournante)**

**Le gâteau :**  
Fouetter le beurre avec le sucre jusqu'à obtention d'une pommade lisse.  
Ajouter les œufs et continuer à fouetter jusqu'à ce que la crème soit homogène.  
Incorporer le Philadelphia et le lait ribot. Mélanger.  
Râper finement le zeste du citron et l'ajouter ainsi que la farine tamisée avec la levure.  
Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 50 minutes.  
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler et de laisser refroidir sur une grille.  
**Les fraises :**Presser le citron. Rincer rapidement les fraises et les égoutter soigneusement.  
Les équeuter et couper en deux les plus grosses. Les déposer dans un saladier.  
Saupoudrer les fraises de sucre en poudre. Arroser avec le jus de citron. Remuer délicatement.  
Couvrir le saladier et laisser macérer au frais.  
**La présentation :**  
Déposer le gâteau sur le plat de service. L'imbiber avec le jus rendu par les fraises.  
Saupoudrer d'un voile de sucre glace.   
Verser la salade de fraises au centre de la couronne.