 **Cake vanille-chocolat blanc   
 et sa brochette de fraises**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le sirop :**  
**- 3 gousses de vanille**  
**- 75 g de sucre**  
**- 150 g d'eau**  
**Le cake :**  
**- 4 œufs**  
**- 75 g de sucre en poudre**  
**- 100 g de beurre**  
**- 300 g de chocolat blanc**  
**(150g + 150g)**  
**- 160 g de farine**  
**- 1,5 càc de levure chimique**  
**Brochettes de fraises :**  
**- une barquette de petites fraises**  
**- 20 g de beurre**  
**- 1 càs de sucre vanillé**

**1 moule à cake de 27 cm (1) chemisé de papier cuisson.**  
**Préchauffage du four à 170°C** Position four chaleur tournante _png

**Le sirop :**  
Ouvrir les gousses de vanille en deux, racler les graines et les déposer dans le saladier qui servira à préparer la pâte.  
Mettre dans une petite casserole, l'eau, le sucre et les gousses.  
Porter à ébullition, puis retirer du feu, couvrir et laisser infuser.  
**Le cake :**  
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.  
Faire fondre 150 g de chocolat blanc au bain-marie ou au micro-ondes et lisser la préparation.  
Hacher le reste du chocolat en pépites.  
Fouetter les œufs et le sucre dans le saladier contenant les graines de vanille, jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Ajouter le beurre fondu et mélanger.  
Incorporer le chocolat fondu et mélanger.  
Ajouter enfin la farine et la levure.  
Lorsque la pâte est bien homogène, ajouter les pépites de chocolat blanc.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 60 minutes.  
Démouler le gâteau sur une grille posée sur un plat.  
Filtrer le sirop et le faire tiédir.  
Imbiber le cake de tout le sirop à l'aide d'un pinceau.  
Laisser refroidir.  
Déposer le cake sur le plat de service.  
Vous pourrez le servir tout seul ou comme moi, l'accompagner de fraises.  
**Brochettes de fraises :**  
Laver et sécher les fraises.  
Les disposer sur des piques en bois (j'en ai mis 3 par pique).  
Faire chauffer le beurre dans une poêle et y disposer les brochettes.  
Saupoudrer de sucre et laisser dorer les fraises une petite minute sur chaque face.  
Les servir avec le gâteau.