 **Gâteau fraises-noisettes**

 **Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**Le biscuit :
- 110 g de beurre**
**- 3 œufs**
**- 110 g de sucre**
**- 80 g de farine**
**- 1 sachet de levure chimique**
**- 80 g de poudre de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **torréfiées**
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio**

**1 moule à tarte renversée de 28 cm de diamètre beurré et fariné
La prochaine fois, je poserai un cercle de papier cuisson sur le centre surélevé du moule**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Pour préparer la poudre de noisettes, les faire torréfier à la poêle à feu vif en remuant pendant quelques minutes.
Laisser refroidir, les frotter pour enlever le maximum de peaux. Les mixer en poudre fine.
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer et le laisser refroidir.
Râper finement le zeste et presser le citron pour en exprimer le jus.
Travailler au fouet les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit blanc et mousseux.
Incorporer la farine et la levure, la poudre de noisette, le jus et le zeste de citron.
Bien travailler pour obtenir une pâte lisse.
Ajouter enfin le beurre fondu en mélangeant bien.
Verser la pâte dans le moule**.**Enfourner pour 25 minutes.
Laisser refroidir dans le moule avant de démouler sur le plat de service.

### ****La garniture :- 200 g de crème fleurette très froide********- 125 g de**** [mascarpone](https://recettes.de/mascarpone)****- 40 g de sucre très fin********- 2 càs de**** [rhum](https://recettes.de/rhum) ****ou de**** [vanille](https://recettes.de/vanille)****- environ 350 g de**** [fraises](https://recettes.de/fraises)****- sucre glace********- feuilles de**** [menthe](https://recettes.de/menthe)

Fouetter la crème très froide, jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir.
Ajouter le mascarpone et le sucre et continuer à fouetter jusqu'à l'obtention d'une [chantilly](https://recettes.de/chantilly).
Incorporer rapidement le rhum ou la vanille.
Recouvrir le fond du gâteau de chantilly au mascarpone.
Disposer les fraises.
Saupoudrer d'un voile de sucre glace et décorer de petits toupets de menthe.
Garder au frais en attendant le service.