**Tarte renversée déluge de fraises**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/06/tarte-renversee-deluge-de-fraises-p1040711.psd-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands  
La génoise :  
- 4 œufs**  
**- 130 g de sucre vanillé (maison)**  
**- 1** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt) **(maison)**  
**- 100 g d'huile neutre**  
**- 100 g de poudre d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande)  
**- 100 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**

**1 moule à tarte renversée de 28 cm de** Ø  **graissé**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Travailler au fouet les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume.  
Ajouter le yaourt et l'huile et bien mélanger.  
Incorporer la poudre d'amandes, la farine et la levure. Mélanger.  
Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 30 minutes environ.  
Vérifier la cuisson puis laisser tiédir le gâteau avant de le démouler sur le plat de service.

**La garniture :  
- 250 g de purée de fraises maison**  
**- 500 g de** [**fraises**](https://recettes.de/fraises) **mûres mais fermes**

Étaler la purée dans le creux du gâteau. (Celui-ci va s'imbiber).  
Laver et nettoyer les fraises.  
Les disposer sur la purée en les serrant le plus possible pour créer "le déluge" :)   
Garder au frais jusqu'au moment du dessert.