**Fraisier simplifié**

*(Pour 15 personnes).*

**Pour le biscuit :**

* 3 œufs
* 90grs de farine
* 150grs de sucre (100+50)

**Pour la crème :**

* 400grs de mascarpone
* 400grs de crème liégeoise à la vanille (2 ou 4 pots selon le cas)

**Pour le montage :**

* 300grs de fraises.

**Préparation du biscuit :**

Préchauffer le four à 210°. Monter les blancs en neige. Incorporer 50grs de sucre. Battre les jaunes avec 100grs de sucre. Ajouter la farine. Bien mélanger le tout. Incorporer délicatement les blancs à cette préparation. Etaler la pâte avec la spatule dans un plat rectangulaire (Type plat à gâteau roulé, préalablement beurré). Enfourner 10 à 12mns à 210° thermostat7. Dès la sortie du four, attendre 10 mns et retourner le gâteau.

**Préparation de la crème :**

Mélanger au fouet les ingrédients.

**Montage du gâteau :**

Découper le biscuit en deux. Verser 2/3 de la crème étalée. Disposer les fraises. Recouvrir avec le reste du biscuit, puis le reste de la crème. Lisser.

Mettre au réfrigérateur quelques heures ou une nuit.

Décorer le gâteau avec des fraises ou copeaux de chocolat. Il faut passer d'une démocratie de tendances à une démocratie de projets.