

Comme un Pão de Ló ... Fraises & Pistaches

Ils vous faut

- 12 oeufs extra-frais bio
 - 300 g de sucre
- 100 g de vergeoise blonde
- 140 g de farine de blé bio
 - 60 g de farine de riz
- 40 cl de crème fleurette bien froide
- 1 poignée de pistaches crues concassées
 - 250 g de fraises bio
- beurre et farine pour le moule
- sucre glace et pistaches pour le décor
 - un moule à gâteau conique ø 30

Préparation

- Préchauffez le four à 175°C.
- Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.
- Dans une jatte assez haute, à l'aide d'un batteur électrique, fouettez les jaunes avec le sucre. Le mélange doit doubler de volume. Ajoutez les farines tamisées en trois ou quatre fois et continuez de fouetter.
 - Dans une autre jatte, fouettez les blancs en neige.
- Incorporez les blancs délicatement à la préparation précédente à l'aide d'une maryse.
- Versez la préparation dans un moule à gâteau conique assez haut (beurré et fariné) et enfournez 15 mn à 175°C. Puis baissez le four à 150°C et poursuivez la cuisson 25 mn à 150°C.
 - La durée de cuisson dépend du moule utilisé et de votre four ...
 - Sortir le gâteau du four et laissez refroidir 2h.
 - Fouettez la crème en chantilly.
 - Coupez le gâteau en deux. Déposez la crème. Parsemez de pistaches et de morceaux de fraises.
 - Faire de même sur le dessus du gâteau.
 - Dégustez frais.