

Gâteau aux fraises et à la camomille

PRÉPARATION 1 h 15
CUISSON 35 minutes
REFROIDISSEMENT 4 heures
PORTIONS 12

Un dessert qui me rappelle mon enfance à l'île d'Orléans et ses champs de fraises à perte de vue. J'ai souvenir du bonheur que j'avais quand je savourais une belle fraise rouge et juteuse réchauffée par le soleil et tout juste cueillie. Ici, j'ai associé mon fruit préféré à une crème à la camomille, tout en douceur avec des notes délicates de miel et de foin coupé. Et que dire de la pâte ? Un vrai petit nuage ! On peut faire la version simplifiée, ou la plus gourmande avec de la crème et l'ajout de plus, plus, plus de fraises !

Gâteau

180 ml	(¾ tasse) de lait
10 ml	(2 c. à thé) de jus de citron
300 g	(2 tasses) de farine tout usage non blanchie
5 ml	(1 c. à thé) de poudre à pâte
2,5 ml	(½ c. à thé) de bicarbonate de soude
1 ml	(¼ c. à thé) de sel
3	œufs, tempérés
315 g	(1 ½ tasse) de sucre
5 ml	(1 c. à thé) d'extrait de vanille
125 ml	(½ tasse) d'huile végétale
280 g	(2 tasses) de fraises fraîches, équeutées et coupées en tranches

Sirop

125 ml	(½ tasse) d'eau
55 g	(¼ tasse) de sucre
5 g	(3 c. à soupe) de fleurs de camomille séchées (voir note)

Crème (facultatif)

5 ml	(1 c. à thé) de gélatine
15 ml	(1 c. à soupe) d'eau, froide
500 ml	(2 tasses) de crème 35 % à fouetter
55 g	(¼ tasse) de sucre
8 g	(½ tasse) de fleurs de camomille séchées (voir note)

Fraises (facultatif)

420 g	(3 tasses) de fraises fraîches, équeutées et coupées en quartiers
40 g	(3 c. à soupe) de fleurs de camomille fraîches (facultatif)

Gâteau

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer un moule rectangulaire de 33 x 23 cm (13 x 9 po) et le tapisser d'une bande de papier parchemin en la laissant dépasser sur deux côtés.

Dans une tasse à mesurer, mélanger le lait et le jus de citron. Laisser reposer 5 minutes.

Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel.

Dans un autre bol, fouetter les œufs avec le sucre et la vanille au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter l'huile en filet en fouettant. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le mélange de lait jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Répartir le tiers de la pâte dans le moule et y placer la moitié des tranches de fraises. Répartir le reste de la pâte et placer le reste de fraises sur la surface du gâteau.

Cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Déposer le gâteau sur une grille (ne pas démouler).

Sirop

Entre-temps, dans une petite casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer du feu. Ajouter les fleurs de camomille et laisser infuser 8 minutes.

Dans un tamis placé au-dessus d'un bol, filtrer le sirop en pressant les fleurs avec le dos d'une louche pour extraire le maximum de sirop. Composter les fleurs. À l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface du gâteau encore chaud du sirop. Laisser refroidir complètement le gâteau sur la grille, soit environ 1 heure.

Crème (facultatif)

Entre-temps, dans un petit bol, saupoudrer la gélatine sur l'eau. Laisser gonfler 5 minutes.

Dans une casserole, porter à ébullition la moitié de la crème (250 ml/1 tasse) avec le sucre. Retirer du feu. Ajouter la gélatine et remuer au fouet jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Ajouter les fleurs de camomille et laisser infuser 8 minutes.

Dans le tamis placé au-dessus d'un autre bol, filtrer le mélange de crème en pressant les fleurs avec le dos d'une louche pour extraire le maximum de liquide. Composter les fleurs. Incorporer le reste de la crème. Couvrir et réfrigérer 3 heures ou jusqu'à ce que la crème soit complètement refroidie.

Fraises (facultatif)

Dans un bol, mélanger les fraises et le sucre. Laisser macérer 15 minutes. Égoutter. Réserver.

Montage (facultatif)

Entre-temps, fouetter la crème au batteur électrique jusqu'à l'obtention de pics fermes.

Démouler le gâteau et le déposer sur une grande assiette de service. Répartir la crème sur la surface du gâteau. Garnir des fraises macérées et décorer de fleurs de camomille fraîches. Le gâteau se conserve 3 jours au réfrigérateur.

NOTE

À défaut d'avoir des fleurs de camomille séchées en vrac, vous pouvez utiliser de 3 à 4 sachets de tisane à la camomille pour le sirop, et de 5 à 6 sachets pour la crème.

Les fraises et moi, c'est une histoire d'amour. Pendant l'été, je vire complètement fraises : confiture, gâteaux, muffins, tartes... impossible de m'arrêter !