

# GÂTEAU AUX FRAISES



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE  
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA  
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Parfait pour l'été, une réduction de purée de fraises infuse ce gâteau d'un goût sucré et d'une couleur vibrante.

## Ingrédients

### POUR LA RÉDUCTION DE PURÉE DE FRAISES :

- 450 g (1 lb) de fraises fraîches

### POUR LE GÂTEAU :

- 3 tasses (750 ml) de farine à gâteaux
- 1 c. à table (15 ml) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de beurre non salé, ramolli
- 1  $\frac{3}{4}$  tasse (425 ml) de sucre granulé

# GÂTEAU AUX FRAISES | 2

- 4 œufs
- 1 c. à table (15 ml) d'extrait de vanille
- $\frac{3}{4}$  tasse (175 ml) de lait
- $\frac{1}{2}$  tasse (125 ml) de réduction de purée de fraises
- 1 à 2 gouttes de colorant alimentaire rose (facultatif)

## POUR LE GLAÇAGE AUX FRAISES :

- 4 tasses (520 g) de sucre à glacer
- $\frac{1}{2}$  tasse (125 ml) de beurre non salé, ramolli
- $\frac{1}{4}$  tasse (60 ml) de réduction de purée de fraises
- $\frac{1}{2}$  c. à thé (2,5 ml) d'extrait de vanille

## Préparation

### POUR LA RÉDUCTION DE PURÉE DE FRAISES :

1. Préparer la réduction de purée de fraises en premier, puis la laisser refroidir.
2. Dans un robot culinaire, réduire suffisamment de fraises lavées en purée pour en avoir un peu plus de deux tasses.
3. Faire mijoter la purée de fraises à feu doux-moyen, en remuant occasionnellement, jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un peu plus d'une tasse. Cela peut prendre jusqu'à 20 minutes.
4. Mettre de côté et laisser refroidir complètement avant de l'ajouter à la préparation pour gâteau.

### POUR LE GÂTEAU :

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C).
2. Enduire un moule à gâteau de 25 cm x 33 cm (9 po x 13 po) d'enduit à cuisson, puis mettre de côté. On peut aussi légèrement enduire le moule et utiliser du papier parchemin pour le couvrir (avec les côtés qui dépassent en dehors du moule).
3. Dans un bol moyen, combiner la farine à gâteaux, la poudre à pâte et le sel. Mettre de côté.
4. Dans un grand bol, à l'aide d'un mélangeur à main ou d'un batteur sur socle muni de l'accessoire fouet, battre le beurre et le sucre ensemble jusqu'à l'obtention d'un mélange

## GÂTEAU AUX FRAISES | 3

léger et crémeux. Racler les parois du bol à l'aide d'une spatule, au besoin.

5. Ajouter la vanille et les œufs, un à la fois. Bien incorporer jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
6. Ajouter la moitié des ingrédients secs au mélange de beurre. Mélanger juste pour bien combiner.
7. Ajouter le lait, en mélangeant juste pour bien combiner.
8. Ajouter le reste des ingrédients secs, suivis de 1/2 tasse (125 ml) de la réduction de purée de fraises. Si souhaité, ajouter une ou deux gouttes de colorant alimentaire rose pour rosir la pâte.
9. Remuer et s'assurer qu'il n'y a pas de grumeaux dans le fond du bol.
10. Verser la pâte uniformément dans le moule à gâteau préparé. Cuire jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré dans le centre du gâteau en ressorte propre, environ 30 minutes.
11. Laisser le gâteau refroidir complètement dans le moule, sur une grille, avant d'appliquer le glaçage.

### POUR LE GLAÇAGE :

1. Préparer le glaçage aux fraises pendant que le gâteau est au four. Dans un bol moyen, à l'aide d'un mélangeur à main ou d'un batteur sur socle muni de l'accessoire fouet, battre le beurre et le sucre à glacer ensemble, une tasse à la fois, jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et crémeux.
2. Ajouter 1/4 tasse (60 ml) de la réduction de purée de fraises et la vanille. Battre jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse et crémeux. Donne environ trois tasses de glaçage.
3. Le gâteau peut rester dans le moule après la cuisson ou, si du papier parchemin a été utilisé, retirer le gâteau en soulevant les rabats de papier parchemin.
4. Étendre le glaçage uniformément sur le gâteau refroidi.
5. Couper, servir et déguster!

### Remarques :

Pour un grand groupe : Ce gâteau peut également être préparé dans un moule à gâteau de 33 cm x 46 cm (13 po x 18 po). Le temps de cuisson doit être réduit à 18 à 20 minutes.

**Portions :** Un gâteau