

## Savarin (fraises et chantilly)

Ingrédients pour le gâteau (quantité pour 8 personnes) :

- 50g de beurre + pour le moule
- 150g de sucre
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de lait
- 120g de farine
- 1 paquet de levure
- une pincée de sel

Ingrédients pour le sirop :

- 75g de sucre en poudre
- 7 cuillère à soupe de rhum

Prenez un moule couronne, bien le beurrez.

Préchauffez le four à 180 degrés.

Faire fondre les 50g de beurre dans une casserole.

Battez 150g de sucre avec les 3 jaunes d'œufs et le lait.

Ajoutez peu à peu les 120g de farine, la levure et le beurre fondu

Battez en neige les 3 blancs d'œufs avec une pincée de sel puis ajoutez à la pâte.

Versez dans le moule, cuire au four chaud durant 20 minutes.

Préparez le sirop en versant les 75g de sucre dans une casserole avec 250g d'eau, faites bouillir, hors du feu ajoutez le rhum. Laissez refroidir un peu puis versez sur le gâteau encore un peu tiède.

Servez ce savarin avec des fraises justes lavées et de la chantilly !

Merci à Andrée pour cette ancienne recette (les secrets d'Andrée !)