

# GOURMANDISE DE FRAISES

## Ingrédients

4 œufs  
120 g de sucre  
4 cl d'huile  
10 cl de crème liquide  
300g de farine  
1 sachet levure chimique  
250g de fraises

Préchauffer le four à 170°

Beurrer un moule à manqué de plus ou moins 22 cm

Laver et équeuter les fraises

En couper la moitié en dés et le reste en rondelles

Dans un récipient monter les œufs et le sucre

Ajouter l'huile et la crème ,continuer de battre ajouter la farine et la levure

Mélanger pour obtenir une pâte sans grumeaux

Incorporer délicatement les dés de fraises

Mettre dans le moule , décorer avec les tranches de fraises restantes

Mettre au four pour plus ou moins 35 minutes

Laisser refroidir avant de démouler