

Strawberry Passionfruit shortcake



(pour 4)

Shortcake :

1 tasse de farine (240 ml de volume), 2 cs de sucre
1 cc de levure chimique, 1 pincée de bicarbonate de soude
zeste d'un citron jaune, 1 pincée de sel
 $\frac{3}{4}$ tasse de crème liquide allégée (180 mL)

Chantilly :

$\frac{3}{4}$ tasse de crème fleurette (180 mL), 1 cs de sucre, $\frac{1}{2}$ cc d'extract de vanille pur
 $\frac{1}{2}$ cc de zeste de citron jaune

Fruits :

300 g de fraises, 1 fruit de la passion
jus de citron jaune, 1 cs de sucre

Lavez, équeutez et coupez les fraises en quartiers ou en tranches. Mélangez les avec 2 cs de sucre, du jus de citron et la pulpe du fruit de la passion. Réfrigérez au moins 30 minutes pour qu'elles rendent leur jus.

Pendant ce temps, tamisez dans un saladier la farine avec la levure, le bicarbonate, le sel et 1 cs de sucre. Ajoutez la crème et le zeste de citron, puis mélangez jusqu'à ce que les ingrédients soient à peine combinés. Ne travaillez pas trop et mélangez-les délicatement avec une cuiller en bois. C'est ce qui permet de garder une consistance extra-moelleuse.

Versez le mélange dans un grand plat ou des cercles individuels et faites cuire à 180 C pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit tout juste dorée. Retirez du feu et laissez refroidir.

Dans un saladier, versez la crème fleurette, le zeste de citron et 1 cs de sucre. Montez en chantilly.

Juste au moment de servir : Découpez le shortcake en 4 si vous n'avez pas cuit des portions individuelles. Coupez chacun en deux dans l'épaisseur. Déposez une moitié sur une assiette, ajoutez des fraises puis de la chantilly. Recouvrez de la seconde moitié de shortcake, puis de fraises et de chantilly.