**GATEAU DE FRAISES A LA MENTHE**

INGRÉDIENTS (6 PERSONNES)

* 1 sachet de levure alsacienne
* 1/2 verre de lait
* 20 feuilles de menthe
* 40g de beurre
* 2 sachets de sucre vanillé
* 2 pincées de sel
* 12 c à s de farine
* 12 c à s de sucre
* 4 œufs
* 300g de fraises (environ)

 

PRÉPARATION

[Lire la recette](http://www.750g.com/gateau-de-fraises-a-la-menthe-r84582.htm#pap)

ÉTAPE 1 :

Mélangez tous les ingrédients au fouet, la farine, les œufs, la levure, le sucre, le sel, mouillez avec le lait. Versez dans un moule à manqué graissé (s'il n'est pas en silicone).

ÉTAPE 2 :

Disposez les fraises entières, ciselez de feuilles de menthe, 4 feuilles entières au milieu, parsemez de morceaux de beurre. Th°: 6 - 180°C 30 mn de cuisson.

ÉTAPE 3 :

Bon appétit !