**Gâteau au yaourt avec des fraises**

**un demi-kilo de fraises**  
**60 gr de sucre cristallisé**  
**20 gr de sucre vanillé**

**6 feuilles de gélatine**  
**½ l yogourt grec**  
**crème complète**  
**les biscuits pour la crème glacée**

Réduisez en purée ¾ des fraises et mélangez-les avec les sucres. Trempez les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faites chauffer les fraises en purée jusqu'à ce qu'elles soient tièdes et ajoutez la gélatine pressée en remuant.

Versez le yaourt dans un bol et mélangez délicatement la purée de fraises à l'aide d'un fouet. Faire une masse homogène en structure et en couleur.

Fouettez 2 décilitres de crème onctueuse mais pas trop ferme. Passez la crème sous le yaourt avec les fraises à la spatule jusqu'à ce qu'une masse homogène se forme à nouveau.

Couvrez un saladier d'un film plastique et versez-y la préparation. Lissez le dessus à l'aide d'une cuillère et pressez-y les galettes semi-circulaires. Ce sera le fond du gâteau.

Couvrez le bol et mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 3 heures pour qu'il prenne. Ensuite, retournez le bol sur une assiette.

**La touche finale**. Coupez un morceau du gâteau et rangez-le pour un usage ultérieur. Fouettez la crème entière jusqu'à ce qu'elle soit ferme et remplissez une poche à douille avec un embout dentelé. Mettez de la crème sur le dessus du gâteau et remplissez le trou où vous avez coupé la cale.

Choisissez de belles fraises avec une couronne et mettez-les sur le gâteau. L'effet visuel recherché est que le gâteau est fendu et que le contenu des fraises fraîches en tombe.

Terminez avec du sucre glace.