



Crèmes aux Fraises Tagada

Ingrédients :

- une quinzaine de fraises tagada
- 1/4 de litre de lait
- 1 jaune d'œuf
- 1 cs de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cs de farine
- quelques gouttes de colorant rouge

La Recette :

Commencez par battre le jaune d'œuf avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Ajoutez ensuite la farine et le colorant et mélangez bien jusqu'à obtention d'un pâte lisse et homogène.

Dans une casserole faites chauffer le lait et les fraises tagada à feu doux. Le lait ne doit jamais bouillir sous peine de tourner à cause de l'acidité contenue dans les fraises.

Ajoutez le lait infusé chaud sur le mélange œuf sucres et farine. Mélangez doucement afin d'obtenir un liquide sans grumeaux. Une fois de plus ne faites surtout pas bouillir votre préparation.

Reversez le tout dans la casserole et faites épaissir à feu très doux.

Retirez du feu et placez vos crèmes dans de petits pots et réservez au frais.