



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Crèmes « non » brûlées à la fraise Tagada .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 4 ramequins :

- 1 œuf entier
- 160 g de fraises Tagada
- 25 g de sucre semoule
- 3 jaunes d'œuf
- 35 cl de crème liquide
- Cassonade

- Préchauffer le four à 110°C th. 3-4. Faire chauffer à feu moyen la crème et les fraises Tagada
- Dans un saladier mélanger tous les œufs et le sucre
- Mélanger les fraises fondues dans la crème au mélange d'œufs et de sucre
- Remplir les ramequins de cet appareil et les disposer dans le plat à four
- Ajouter de l'eau au $\frac{3}{4}$ et mettre à cuire environ 1 heure dans ce bain-marie
- A la sortie du four, laisser refroidir à température ambiante.
- Réserver un certain temps au réfrigérateur
- Saupoudrer de cassonade et faire caraméliser à l'aide d'un chalumeau ou sous le grill du four
- Décorer chaque petit ramequin d'une fraise Tagada ...



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs