



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

. Flans crémeux framboises - fraises à la rose .



Flans crémeux framboises - fraises à la rose

Ingrédients :

- 1 grande barquette de fraises d'Espagne
- 1 yaourt nature de 125 ml
- 125 ml de lait en poudre $\frac{1}{2}$ écrémé + 1 c.à.s
- 2 c.à.s d'arôme liquide de rose
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 sachets Dr. Oetker Flan Parfum Framboise
- 900 ml de lait entier

- Porter à ébullition le yaourt, le lait, le lait en poudre, l'arôme vanille
- Incorporer environ 2 c.à.s d'arôme liquide de rose
- Hors du feu, verser en pluie le contenu de 2 sachets « Flan Parfum Framboise »
- Remettre sur le feu pendant 2 minutes en remuant,
- Préparer les fraises : les laver et couper en dés et dans la largeur
- Verser les fraises en dés dans la préparation en remuant délicatement
- Au fond de ramequins déposer une demie fraise, recouvrir de la préparation
- Décorer de rondelles ou dés de fraises, mettre au réfrigérateur 2 heures minimum
- Placer des ramequins au congélateur pour une version glacée

