



Crème de fraises



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

250 grammes des fraises (fraîches)
1 cuillerée à thé de jus de citron (frais)
150 grammes de sucre
30 grammes de fécule de maïs
1 pincée de sel
225 grammes de lait entier
115 grammes de crème entière
2 œufs
2 jaunes d'œuf
30 grammes de beurre
1 cuillerée à thé d'extrait de vanille

Méthode de préparation

- 1.** Équeutez les fraises et réduisez-les en purée avec le jus de citron.
- 2.** Dans une casserole à fond épais, mélangez le sucre, la fécule de maïs et le sel. Ajoutez le lait, la crème, les œufs et les jaunes d'œufs. Portez ce mélange à ébullition à feu moyen sans cesser de remuer (à la cuillère en bois), jusqu'à ce que des bulles épaisses apparaissent à la surface. Ajoutez les fraises et mélangez bien. Passez ce mélange au chinois. Ajoutez le beurre et l'extrait de vanille. Remuez jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
- 3.** Versez le pudding dans 6 jolis petits verres et laissez-le se figer au réfrigérateur. Couvrez éventuellement chaque petit verre de film plastique pour éviter la formation d'une peau.