

GRATIN DE FRAISES EN CHAUD-FROID



Pour 4 personnes

Ingrédients :

400 g de fraises

20 cl de lait

4 jaunes d'œufs

75 g de sucre

Eplucher les fraises et les couper en petits morceaux. Les répartir dans des ramequins individuels beurrés. Mettre les ramequins au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Dans une casserole, porter le lait à ébullition.

Dans un saladier, mélanger le sucre, la maïzena et les jaunes d'œufs. Ajouter peu à peu le lait chaud dessus. Verser la préparation dans la casserole et la faire épaisser à feu doux sans laisser bouillir. Retirer du feu lorsque la crème est onctueuse.

Au moment de servir, réchauffer la crème et la répartir dans les ramequins. Servir aussitôt.