

# CREME AUX FRAISES



**Pour 4 personnes**

**Ingrédients :**

**600 g de fraises (des bois de préférence)**

**6 jaunes d'œuf**

**240 g de sucre en poudre**

**20 cl de marsala sec**

**25 cl de crème fraîche liquide**

**2 c à s rases de gélatine en poudre**

**3 c à s de sucre glace**

**2 c à s de jus de citron**

**1 demi-verre de vin blanc**

**Dans une casserole, battre les jaunes d'œuf et 180 g de sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter le marsala. Faire cuire au bain marie à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe. Incorporer la gélatine dissoute dans 2 cuillerées à soupe d'eau.**

**Monter la crème fraîche en chantilly bien ferme avec le sucre glace. Et l'incorporer au mélange.**

**Verser la crème dans une coupe et laisser refroidir complètement.**

**Réduire en purée 100 g de fraises. Faire macérer les plus belles, laissées entières, dans le vin blanc avec le jus de citron et le reste de sucre en poudre.**

**Verser la purée de fraise sur la crème et mettre au réfrigérateur au moins 3 heures.**

**Décorer avec les fraises au vin au moment de servir**

*Joëlle Ichac / 8 avril 2021*