



#Crèmes catalanes aux fraises #Crèmes #Crèmes catalanes #Fraises #Desserts #Recettes #Recettes du Sud #Recettes faciles

Ingrédients pour 6 personnes :

- 200 g de fraises
 - 6 jaunes d'oeufs
 - 60 cl de lait entier
 - 1 c. à soupe bombée de Maïzena
 - 6 c. à soupe de cassonade
 - 6 c. à soupe de sucre
 - 1/2 c. à café rase de cannelle moulue
 - le zeste d'un demi citron
-



#Crèmes catalanes aux fraises #Crèmes #Crèmes catalanes #Fraises #Desserts #Recettes #Recettes du Sud #Recettes faciles

Dans une casserole, portez à ébullition le lait, la cannelle et le zeste. Filtrez.

Battez les oeufs et le sucre en poudre. Diluez la Maïzena dans un peu de lait, incorporez-la aux oeufs, puis mélangez en ajoutant le reste de lait. Reversez dans la casserole et faites épaisser sur feu doux en remuant à la spatule, sans faire bouillir.

Dès que la crème épaisse, ajoutez les fraises émincées. Versez la préparation dans six grands ramequins et placez au réfrigérateur 2h au minimum. Poudrez généreusement les crèmes froides de cassonade, faites caraméliser sous le gril du four. Servez aussitôt.