

TIAN DE FRAISES AU BASILIC

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

| | |
|----------------------------|--------|
| - FRAISES | 500g |
| - BISCUIT(S) À LA CUILLÈRE | 5 |
| - JAUNE(S) D'OEUF(S) | 4 |
| - MAIZENA | 10g |
| - SUCRE SEMOULE | 35g |
| - LAIT | 250ml |
| - BASILIC | un peu |
| - BEURRE | un peu |

Recette:

- Lavez, équeutez et coupez en deux les fraises. Réservez-en quelques-unes pour la garniture.
- Faites fondre un peu de beurre dans une poêle. Ajoutez les demis fraises. Mélangez doucement pendant 1 minute.
- Répartissez ces fraises dans des ramequins individuels. Saupoudrez un peu de basilic dans chaque ramequin.
- Faites chauffer le lait dans un poêlon.
- Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre et la maïzéna. Ajoutez le lait, fouettez bien et remettre le tout dans le poêlon.
- Portez ce mélange à ébullition sans cesser de fouetter pour éviter la formation de grumeaux.
- Versez la crème sur les fraises et laissez refroidir. Puis mettre les ramequins au fais au moins 1 heure si possible.
- Au moment de servir, émiettez les biscuits et saupoudrez-en un peu au dessus de chaque ramequin. Passez-les au chalumeau (légèrement).
- Décorez du reste des fraises.

