



Crème brûlée à la fraise Tagada

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Les fraises Tagada, un moment de folie pour tout ceux qui jubile devant les fraises Tagada. Dans ce billet, je vous propose de les utiliser dans une préparation classique "Les crèmes brûlées".

Ingrédients:

- 9 jaunes d'œufs
- 50g de sucre en poudre
- 200g de lait demi écrémé
- 400g de crème liquide entière
- 150g de fraises Tagada "classique"
- sucre de cassonade

Recette pour: 4 personnes



Réalisation:

Mettre à chauffer 20cl de lait et ajouter les fraises Tagada pour les dissoudre. Séparer les jaunes des blancs d'œuf, puis verser les jaunes dans un saladier. Ajouter le sucre et fouetter jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajouter le mélange lait et Tagada tiède sur les jaunes. Verser le lait et la crème liquide par-dessus. Bien mélanger au fouet. Remplir les ramequins et cuire pendant 1h dans le four à chaleur tournante à 105°C. Si au bout d'une heure les crèmes ne semblent pas assez cuites, ne pas hésiter à prolonger la cuisson de 15 minutes et plus si nécessaire.

Les mettre à refroidir au moins 2 heures avant dégustation. Il est préférable de les envelopper d'un film alimentaire pour éviter qu'elles prennent un mauvais goût. Les brûler avec du sucre de cassonade juste avant leur consommation. Pour ce faire, utiliser un brûleur de cuisine ou un fer de Tison. Ne pas trop les caraméliser pour éviter de rendre amer le sucre.



Recette de www.vision-plaisir.fr



©2017 www.vision-plaisir.fr



©2017 www.vision-plaisir.fr

© 2016 vision-plaisir