



gratin de fraises en sabayon

Ingrédients pour 6 coupelles

- 300 g de fraises
- 1/2 l de lait
- 15 cl de crème fraîche
- 4 œufs
- 80/100 g de sucre roux
- 2 sachets de sucre vanillé ou 1 gousse de vanille grattée
- quelques pincées de basilic

Laver équeuter et couper les fraises en quatre.

Faire bouillir le lait avec la vanille.

Fouetter les œufs et le sucre en omelette.

Répartir les fraises dans les coupelles.

Incorporer le lait chaud sur les œufs tout en fouettant, verser le mélange dans une casserole sur un bain marie chaud.

Continuer à fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle épaississe. Laisser un peu tiédir.

Verser le sabayon sur les fraises. Au dernier moment saupoudrer de sucre roux et passer quelques minutes sous le grill du four (facultatif). Saupoudrer de basilic et servir encore tiède.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>

PAGE PROTECTED BY **COPYSCAPE** DO NOT COPY

