

MES TABLES DE FETES



Petites crèmes aux fruits rouges caramélisés

Ingrédients

- 150 g de sucre poudre
- 450 g de fruits rouges mélangés
- 20 cl de crème fraîche
- 4 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- un peu de sucre roux

Préchauffer le four T6

Battre les oeufs avec le sucre, la crème et le sucre vanillé.

Répartir les fruits rouges dans les ramequins et verser dessus la crème. Mettre au four pour environ 20 minutes. Les fruits rouges vont remonter à la surface des ramequins. Sortir les crèmes et saupoudrer les du sucre roux puis les remettre au four en position haute, le four en position grill pour environ 5 minutes. Les fruits vont légèrement caraméliser.

Sortir les petites crèmes et laisser refroidir.

Autre variante avec un crumble à la place du sucre roux caramélisé

<http://mestablesdefetes.canalblog.com>