

13 juin 2008

Gratin de fraises à la crème de nougat et au pralin



(pour 2)

150 g de fraises
¼ pot de crème de nougat du Roy René
1 œuf
3 cs de crème liquide allégée
pralin

Lavez, équeutez et coupez les fraises en deux ou quatre. Disposez-les dans des ramequins individuels.

Dans un bol, fouettez l'œuf avec la crème de nougat et la crème. Répartissez sur les fraises, saupoudrez d'un peu de pralin et faites cuire pendant 25 minutes à four préchauffé à 180 °C.

Le Blog-notes de Lolotte

<http://blogalolotte.canalblog.com>