

Aumônières de fruits rouges



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 30 mn

Un dessert bien apprécié !

Recette proposée par : Sophie

Ingrédients

- fraises - ou autres fruits rouge
- bonbon - fil rouge
- crêpes :
- 250 g de farine
- 1/2 l de lait
- 3 œufs
- 2 cs d'huile - ou de beurre fondu
- 2 cs de sucre
- crème anglaise :
- 50 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 75 g de sucre
- 4 jaunes d'oeufs

Préparation

- 1 Portez le lait à ébullition avec le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée.
- 2 Versez lentement ce lait chaud sur les jaunes d'oeufs en tournant régulièrement.
- 3 Remettez le tout dans la casserole et, sur feu doux, remuez votre crème avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle nappe le dos de votre cuillère. Attention, ne le faites surtout pas bouillir.
- 4 Retirez alors la crème anglaise du feu, et remuez encore quelques minutes.
- 5 Retirez la gousse de vanille, laissez refroidir à température ambiante, puis réservez au réfrigérateur.
- 6 Dans chaque crêpe, mettez quelques fruits rouges accompagnés de crème anglaise et nouez-la avec le bonbon rouge.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

