

Petites crèmes aux fraises Tagada



Dessert **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Une recette rose pour "Octobre Rose" afin de soutenir à notre façon cette grande opération de sensibilisation au dépistage organisé du cancer du sein.

Ingrédients

- 20 cl de crème liquide
- 5 cl de lait
- 0,5 sachet de sucre vanillé
- 10 fraises tagada
- 1 g d'agar-agar
- 1 cs d'eau

Préparation

- 1 Mettez à chauffer dans une casserole la crème mélangée avec le lait et le sucre vanillé.
- 2 Ajoutez ensuite les fraises Tagada et remuez de manière à ce qu'elles fondent doucement.
- 3 Puis, portez le tout à ébullition.
- 4 Incorporez alors l'agar-agar que vous aurez dilué dans une cuillère à soupe d'eau.
- 5 Laissez encore chauffer 2 à 3 minutes et versez la crème dans vos verrines (3 si elles sont grandes, 6 si elles sont petites).
- 6 Placez-les au réfrigérateur au moins 3 heures avant de les servir.

Proposé par



La petite fille de Madeleine

Je suis votre guide sur iTerroir et sur CertiFerme.com.

Rejoignez-moi sur [mon journal iTerroir](#), [mon blog](#). Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

