

Viennois à la fraise

Ingrédients

280 gr de fraises
100 gr de sucre
500 ml de lait
3 oeufs
25 gr de maïzena
200 ml de crème liquide entière bien froide
70 ml de sirop de canne

Mettre dans le bol du TM les fraises

Mixer progressivement jusqu'à 8 pendant 1 mn

Ajouter les oeufs, le sucre, la maïzena et lait

Programmer vitesse 4 pendant 8 mn à 90°

Répartir dans des verrines

Laisser refroidir et mettre au frais

Au moment de servir monter la crème en chantilly avec le sirop de canne

Mettre sur verrines

