



## Crèmes

# Crème renversée aux fraises



**13h20** **30 min** **50 min** **12h** **306**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Coulis de Fraises

600 g **Fraise**  
150 g **Sucre semoule**  
1 **Citron(s)**

### Crèmes renversées

40 cl **Lait entier**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
60 g **Sucre semoule**  
1 c. à café **Vanille en poudre**  
2 goutte(s) **Extrait d'amandes amères**  
6 c. à soupe **Confiture de fraises**

## Étape 1

Préparation du coulis maison

- 1 Passer les fruits rapidement sous l'eau fraîche et les équeuter.
- 2 Les mettre dans un grand saladier avec le sucre et le jus de citron. Laisser reposer à couvert 1 nuit entière.
- 3 Finalement, mixer le mélange et le passer au tamis fin pour retirer tous les petits grains pas très agréables en bouche. Goûter et réajuster la quantité de sucre si nécessaire.
- 4 Faire légèrement tiédir le coulis de fruits rouges mélangé avec le sucre, retirer du feu une fois le sucre dissout, verser de suite en pots et laisser refroidir.
- 5 A conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 15 jours, et dans les 3 jours après ouverture.

## Étape 2

Préparation des crèmes renversées

- 1 Préchauffer le four à 140°C(Th.4-5)
- 2 Liquéfier la confiture dans une petite casserole sur feu doux.
- 3 Napper de suite le fond des ramequins de confiture

chaude.

- 4 Porter à ébullition le lait avec la vanille en poudre et l'extrait d'amande amère.
- 5 Dans un saladier, verser les oeufs et le sucre semoule. Fouetter vivement au fouet à main.
- 6 Verser le lait bouillant sur les oeufs sucrés sans cesser de remuer. Passer la préparation au chinois pour retirer les éventuelles impuretés.
- 7 Répartir dans les ramequins nappés de confiture.
- 8 Placer les ramequins dans le plat et remplir d'eau à mi-hauteur.
- 9 Cuire 50 min ainsi au bain-marie jusqu'à ce que les crèmes soient prises.
- 10 Laisser refroidir puis réserver au frais 12 heures.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Au moment du service, retourner les crèmes sur des assiettes et les napper de coulis de fraises.
- 2 Les décorer de quelques lamelles de fraises et d'une petite feuille de menthe.