

Crème dessert fraises tagada cookeo



Crème dessert fraises tagada cookeo

Ingrédients

1l de lait

50 g de maïzena

30 fraises Tagada + 1 ou 2 fraises par pots pour la présentation

Préparation

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve et plongez 30 fraises dans la cuve (pour les faire fondre .

Diluez la maizena dans un peu d'eau dans un petit bol.

Quand les fraises sont fondues ajoutez la maizena diluée et portez à ébullition .

Versez la préparation une fois l'ébullition atteinte ,dans des ramequins ou des pots.

Laissez refroidir à l'air libre puis déposez les pots au frigo .Au moment de la dégustation déposez une fraise ou plusieurs fraises tagada dans chaque **pot** .