



Temps préparation : 25 mn

Temps de cuisson : 10 mn

Ingrédients : pour 6 personnes

- 500g de fraises parfumées (*Mara des bois, Gariguettes...*)
- 500g de lait entier bio
- 200g de Nougat
- 4 jaunes d'œufs
- 20g de sucre
- 3 feuilles de gélatine (soit 6g au total)
- 200g de crème entière liquide (*du type « Fleurette »*) bien froide.

Matériel : Mixeur blender / 6 verrines

CREMEUX de Nougat aux Fraises

PREPARATION du CREMEUX au NOUGAT

- 1 – Chauffer le lait. Dès qu'il est chaud, ajouter le nougat coupé en morceaux et le laisser fondre doucement en remuant sur feu doux. Laisser tiédir.
- 2 – Fouetter les 4 jaunes d'œufs avec les 20g de sucre pendant 3 mn.
- 3 – Verser le lait au nougat tiède sur le mélange précédent en fouettant vivement. Mettre le tout dans une casserole.
- 4 – Cuire la crème anglaise « à la nappe » (**voir les conseils*) à feu très doux, tout en remuant sans cesse. (*au début de la cuisson, le mélange est mousseux et jaune clair / en fin de cuisson, la préparation est plus épaisse, sans mousse et jaune d'or*).
- 5 – Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide pour la ramollir. Puis incorporer hors du feu la gélatine essorée, bien mélanger et laisser tiédir la préparation.
- 6 – Fouetter la crème en chantilly et l'incorporer à la préparation tiède, mélanger délicatement.

PREPARATION des fraises / MONTAGE des verrines

- 1 – Laver et équeuter les fraises. Les tailler finement. Garnir les 6 verrines de la moitié des fraises.
- 2 – Conserver 6 belles fraises pour la décoration. Mixer le reste avec 1 c.à soupe de sucre fin.
- 3 – Dans les verrines, déposer 1 c.à soupe de fraises mixées, sur les fraises en morceaux. Déposer ensuite la préparation au nougat. Mettre au frais.

Au moment de servir, décorer d'une fraise saupoudrée de sucre glace et présenter avec le coulis de fraises.

Conseils Jardin-des-gourmands.com : Vous pouvez remplacer la gélatine par l'agar-agar : dans ce cas, veiller à respecter les dosages indiqués sur le paquet.

« Cuire à la nappe » cela signifie cuire une préparation dans une casserole en remuant à l'aide d'une spatule le mélange jusqu'à ce que la préparation nappe la spatule. Pour vérifier la cuisson, tracer un trait avec le doigt sur la spatule préalablement trempée dans la préparation : la cuisson est bonne si le trait reste visible.