



Far aux fraises

4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients :

1 barquette de fraises Gariguettes

90 g de beurre

2 cuillères à soupe bombée de sucre en poudre

120 g de farine

90 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

3 œufs



10 cl de lait

1 plat rectangulaire ou 4 mini cocottes individuelles

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Fouetter les œufs entiers avec le sucre, le sucre vanillé, le beurre fondu.

Incorporer la farine et verser petit à petit le lait froid.

Équeuter les fraises, les découper en 4.

Dans une poêle, les faire sauter rapidement (1 à 2 minutes) dans 30 g de beurre avec les 2 cuillères à soupe de sucre et les laisser refroidir.

Faire fondre 60 g de beurre à feu doux.

A l'aide d'un pinceau, beurrer le plat.

Répartir la préparation des fraises poêlées dans le plat et verser dessus la pâte.

Enfourner 20-25 minutes selon les fours.

Une fois, le dessus doré, déguster tiède ou froid accompagné de fraises.

