

Flognardes aux fraises Charlotte Label Rouge

12 personnes | Préparation : 10 min | Cuisson : 20 min

Ingrédients :

Pour 12 flognardes individuelles

Pâte :
15 biscuits roses de Reims
3 œufs
15cl de lait
15g de beurre
100g de sucre
40g d’amandes en poudre

Garniture :
250g de fraises Charlotte Label Rouge
10g de beurre salé + 10g de beurre doux
1 sachet de sucre vanillé

125g de mascarpone
50g de sucre semoule
1 petit bouquet de menthe

Préparation :

Préparer la pâte :
Moudre les biscuits. Faire chauffer le lait et le beurre. Mélanger la poudre de biscuits, le sucre et les amandes en poudre. Ajouter les œufs. Bien mélanger. Incorporer en fouettant le lait au beurre chaud. Laisser reposer.

Laver les fraises :
Sélectionner 12 belles fraises, les réserver sur un papier absorbant. Equeuter les autres fraises. Sélectionner 12 fraises, les couper en petits cubes. Dans une poêle, faire sauter ces fraises avec le beurre salé et le sucre vanillé. Réserver.

Mixer le mascarpone, le sucre semoule et les fraises restantes. Réserver au frais.

Dans une poêle à feu doux, faire fondre le beurre doux. Couler dans de petits cercles, deux cuillerées de pâte. Laisser prendre un peu puis ajouter une cuillerée de fraises Label Rouge sautées. Couvrir. Laisser cuire 5 minutes. Ôter du feu, décercler et réserver. Procéder ainsi pour les douze flognardes.

Quand les flognardes sont froides, les décorer d’une cuillerée de mascarpone aux fraises Label Rouge, d’une fraise entière et d’une feuille de menthe.