

Surprise Coco et fraise Charlotte Label Rouge !

6 personnes | Préparation : 50 min | Cuisson : 10 min

Ingrédients :

6 oeufs
6 fraises Charlotte label rouge
20 cl de crème fraîche
60 cl de lait de coco
Colorant vert
4 g d'agar agar
2 cuillères à soupe de sucre glace.

Préparation :

1-Laver les œufs, faire un trou rond de 1.5 cm de large sur la partie arrondie de l'œuf et vider les œufs. Puis les laver sous un jet d'eau tiède délicatement. Poser les œufs à l'envers trous en bas dans l'emballage ou sur des coquetiers pour les faire sécher.

2-Laver les fraises rapidement et équeuter.
Disposer sur le support les œufs une fois secs, ouverture vers le haut.

3-Faire chauffer le lait de coco, la crème, le sucre et quelques gouttes de colorant. Bien mélanger jusqu'à ébullition, incorporer en pluie l'agar-agar et laisser frémir quelques minutes sans arrêter de

remuer vivement.

4-Avec un entonnoir et une petite louche remplir à moitié les œufs avec l'appareil.
Puis à l'aide un cure dent en bois, disposer la fraise verticalement dans l'œuf au milieu, pointe en bas. Recouvrir avec le reste de la préparation jusqu'au bord. (normalement la préparation étant déjà bien épaisse vous pouvez reformer l'ovale naturel de l'œuf à l'aide d'une cuillère).

5-Laisser refroidir au réfrigérateur un minimum de 15 h.