

Crème fraises Tagada au cookeo



Crème fraises Tagada au cookeo

Ingrédients pour 6 pots

500 ml de lait

26 g de maïzena

26 fraises tagada

Préparation

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve et plongez 20 fraises dans la cuve (les 6 autres serviront de décoration) pour les faire [fondre](#) .

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

Quand les fraises sont fondus ajoutez la maizena diluée et portez à ébullition . Laissez à ébullition 2 mn puis versez la préparation dans des ramequins.

Laissez refroidir à l'air libre puis déposez les ramequins au frigo .Au moment de la dégustation déposez une fraise tagada dans chaque [ramequin](#) .

frameborder= »0">