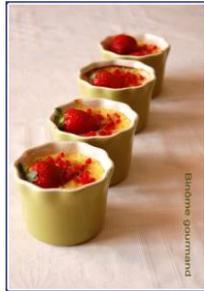


binôme gourmand

Petits gratinés de fraises aux spéculoos



Ingrédients pour 5 petits ramequins (les miens font 6 cm de diamètre sur 5,5 cm de hauteur) :

- *60 à 70 g de fraises par ramequin (*gardez quelques fraises pour la déco*)
- *1 à 2 sachets de sucre vanillé
- *1/4 l de lait
- *1 gousse de vanille (facultatif)
- *4 jaunes d'oeufs
- *50 g de sucre
- *1 spéculoos par ramequin
- *de la cassonade
- *un peu de kirsch ou d'amaretto (facultatif)

1-Préparez une crème anglaise avec 1/4 litre de lait, les 4 jaunes d'oeufs et 50 g de sucre en poudre. Laissez refroidir.

Crème anglaise :

Fendez la gousse de vanille (je n'en ai pas mis) et mettez-la dans le lait. Portez le lait à ébullition, éteignez le feu et laissez infuser la vanille puis ôtez-la.

Pendant ce temps, battez les jaunes d'oeufs à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique avec les 50 g de sucre dans un saladier pendant quelques minutes jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait sur le mélange oeufs/sucre et remuez.

Transvasez le tout dans une casserole propre et remettez à feu doux sans arrêter de remuer à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la crème épaississe. Quand la crème nappe le dos de la cuillère, arrêtez le feu. Passez la crème au chinois au-dessus d'un saladier. Laissez refroidir. Vous pouvez faire la crème à l'avance.

2-Pendant que la crème refroidit, lavez les fraises. Egouttez et séchez-les avec du papier absorbant. Equeutez-les et coupez-les en tranches. Mettez-les dans un saladier, ajoutez le sucre vanillé (1 à 2 paquet selon votre goût) et quelques gouttes de kirsch ou d'amaretto. Mélangez et laissez mariner quelques minutes. Egouttez à nouveau les fraises si elles ont rendu leur jus et épongez bien avec du papier absorbant.

Préchauffez votre four en position gril. Sauf si vous avez un chalumeau de cuisine bien sûr.

3-Placez 60 à 70 g de fraises par ramequin.

4-Mettez les spéculoos (environ 1 par ramequin) dans un sac plastique (j'utilise un sac de congélation) et écrasez-les avec un rouleau à pâtisserie.

5-Répartissez les spéculoos sur les fraises.

6-Recouvrez avec la crème anglaise.

7-Saupoudrez généreusement de cassonade.

8-Mettez vos ramequins sur une plaque de cuisson et passez-les quelques minutes sous le gril en surveillant (ou gratinez-les au chalumeau si vous en possédez un). Ils doivent être à peine dorés. Servez-les tièdes ou froids selon votre goût.

Vous pouvez accompagner ces petits gratins de chantilly et de glace à la vanille. Ne les faites pas trop à l'avance si vous avez des invités car les fraises rendent leur jus.