

CRÈME DE LAIT AUX FRAISES

Préparation : 18 minutes

Cuisson : 7 minutes

Portions : 5 (130g par portion)

Ingrédients

250 g de fraises surgelées

$\frac{1}{2}$ l de lait

1 càs de stévia

250 g de yaourt aux fraises

1 paquet de sucre vanillé

4 càs de maïzena

Préparation

Dans une casserole, fouetter le lait avec la maïzena et le stévia.

Ajouter le sucre vanillé et continuer à fouetter.

Allumer le feu et laisser la crème épaissir doucement, en remuant sans cesse.

La transférer dans un bol et la couvrir de film étirable.

Laisser refroidir.

Découpe les fruits en morceaux.

Ajouter le yaourt et mélanger au mixeur plongeant.

Verser la crème progressivement, en continuant à mélanger au mixeur.

Au final, la crème de lait aux fraises doit être lisse et douce.

La réfrigérer une heure avant de la déguster.