

# Crème caramel aux fraises

*Fruit du printemps par excellence, la fraise, aussi colorée que délicieuse, se décline sous de nombreuses formes, pour le plus grand plaisir des gourmands.*

## **Ingrédients :** Pour 6 personnes

### *Pour la crème*

- \* 250 g de fraises charlotte ou ciflorette
- \* 60 cl de lait
- \* 40 cl de crème liquide
- \* 1 gousse de vanille
- \* 200 g de sucre
- \* un peu de zeste de citron bio
- \* 8 œufs

### *Pour le caramel*

- \* 150 g de sucre



**Préparation : 10 minutes    Cuisson : 30 minutes**

Préchauffez le four sur th. 6/180°.

Faites chauffer le lait et la crème avec la vanille fendue en deux, grattée et coupée en petits morceaux, et un peu de zeste de citron râpé.

Faites bouillir le sucre et 6 c. à soupe d'eau jusqu'à ce que vous obteniez un caramel. Répartissez-le dans 6 gros ramequins, puis posez dessus les fraises équeutées et coupées en deux.

Battez les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce qu'ils moussent, mais sans les faire blanchir. Ajoutez le mélange lait crème, mélangez et versez dans les ramequins en répartissant un peu de vanille dans chacun.

Glissez les ramequins dans le four et faites cuire environ 30 mn, parfois moins cela dépend de votre four. Les fraises remontent à la surface, c'est normal.

## **L'ASTUCE**

Si vous faites cuire les crèmes au four dans un bain-marie, c'est-à-dire un grand plat rempli d'eau chaude à mi-hauteur, les crèmes seront moins caramélisées, mais la texture de la crème sera plus fine. À l'inverse, si vous les faites cuire directement dans le four, elles seront comme sur la photo, mais la texture sera un peu moins fine.