

Gratins de fraises au chocolat blanc

Les ingrédients pour 6 personnes :

600 g de fraises

150 g de chocolat blanc

70 g de brioche (une brioche individuelle)

1 citron vert

15 g de sucre

2 oeufs entiers

1/2 c à c de vanille en poudre (remplacé par un demi sachet de sucre vanillé)

Quelques feuilles de menthe

Prélever le zeste du citron vert et presser le jus. Réduire la brioche en chapelure et couper les fraises en petits morceaux. Râper le chocolat blanc.

Dans un saladier mélanger les fraises, le chocolat, la vanille, le sucre, le jus et le zeste de citron vert, la brioche et les oeufs entiers.

Répartir dans 6 verrines et enfourner à four préchauffé à 180° pendant 15-20 mn de cuisson suivant le four.

Laisser refroidir et décorer avec une fraise et de la menthe chaque verrine.

Vous pouvez accompagner ces verrines d'un coulis de fraises.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>