

Strawberry Creme

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

- * 250 g de fraises (fraîches ou décongelé)
- * 150 g de sucre
- * 250 g crème liquide
- * 250 g d'alcool type vodka ou rhum blanc



Mixez les fraises avec le sucre pendant 20 secondes, vitesse 10 puis chauffez pendant 5 minutes à 80°C, vitesse 2.

Ajoutez la crème liquide et l'alcool et continuez encore 5 minutes à 80°C, vitesse 2.

Note : Cette crème de fraises se conserve au moins quatre semaines au frais.