

# les recettes d'Alice

## Petite crème frite



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



20 minutes



facile

### Ingrédients

5 jaunes d'œufs	150 gr de brioche
100 gr de farine	1 citron
200 gr de sucre	65 gr de farine
3 œufs, 10 gr de sucre	1 filet d'huile
1 l de lait	65 gr de maïzena
	100 gr de beurre

### Matériel nécessaire

1 zesteur 1 plat haut

### Préparation et réalisation

- 1- Laver et zester le citron. Mélanger les jaunes, le sucre et les zestes. Bien battre puis incorporer la farine et la maïzena, mélanger. Faire bouillir le lait et verser sur la préparation puis porter à ébullition. Débarrasser dans un plat haut huilé sur une épaisseur de 2 cm. Mettre au frais.
- 2- Sécher la brioche en tranche puis le réduire en chapelure. Battre les œufs et ajouter 10 gr de sucre et le filet d'huile.
- 3- Démouler la crème et le détailler dans des formes de frite.
- 4- Les paner dans la farine, les œufs puis dans la chapelure.
- 5- Chauffer le beurre dans une poêle et cuire les frites de crèmes.

### Conseils et astuces

Dorer les frites par petites quantités. Accompagner avec un coulis de framboise.

Alice Délice

