

les recettes d'Alice

Milassou aux fruits rouges



Ingrédients

150 gr de fruits rouges
40 cl de lait
100 gr de sucre
2 citrons
50 gr de farine de maïs

sucré glace
2 oeufs

Matériel nécessaire

1 plaque de moule à muffins individuels

Préparation et réalisation

1- Râper finement le zeste des citrons dans une casserole et ajouter le lait, faire chauffer puis laisser infuser 5 min. Mélanger le sucre et la farine puis ajouter les œufs et bien mélanger. Verser dessus le lait puis remettre à chauffer sans cesser de remuer jusqu'à épaississement, sans bouillir.
2- Remplir les moules au 3/4 de pâte, et répartir la moitié de fruits rouges dans la pâte.
3- Cuire 25 min à 180°.
Laisser refroidir puis saupoudrer de sucre glace et décorer du reste de fruits rouges.

Conseils et astuces

Pour utiliser le reste de farine de maïs confectionner des crêpes moitié farine de blé et moitié de maïs.

Alice Délice

