

SABLÉ AUX FRAISES

- 1 sablé aux amandes maison
- 2 jaunes d'œufs
- 2 c. à s. de sucre
- 2 c. à s. de fécule de maïs
- 1 citron
- 25 cl de lait entier
- Fraises

Couper le citron en deux et le presser. Enlever le blanc à l'intérieur du zeste et le râper finement. Ajouter le jus au zeste râpé.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre dans un cul de poule. Ajouter la fécule de maïs puis le mélange de citron. Bien mélanger. Faire chauffer le lait dans une petite casserole.

Incorporer le lait chaud dans la préparation puis remettre le tout dans la casserole et porter à ébullition en tournant avec une cuillère en bois. Laisser cuire 1 à 2 minutes.

Laisser refroidir avant de mettre au frais 2 à 3 heures.

Garnir le sablé aux amandes de crème de citron avec une poche à douille; ajouter les fraises coupées en deux et saupoudrer de sucre glace.

