



Dessert Fantaisie

PORTIONS : 4

PRÉPARATION : 15 MIN

CUISSON : 15 MIN

Ingrédients

12 biscuits au thé ou 12 croutes à tartelettes

180 g de beurre

3 oeufs

1 citron

150 g de sucre

225 g crème fouettée

100 g de fraises

Étapes

1. Écraser les biscuits en petits morceaux et placer au fond des verres (ou préparer les croutes à tartelettes).
2. Au fouet, mélanger les oeufs, le beurre, le sucre et le jus de citron dans une casserole à feu moyen.
3. Laisser refroidir.
4. Ajouter la crème sur les biscuits ou les tartelettes. Décorer avec la crème fouettée et les fraises.

Notes supplémentaires :



Une recette signée :
Olga Li



Saint-Constant