



# Baba cœur de fraise

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

25 minutes

☆☆☆



## LES INGRÉDIENTS

- 10 savarin individuel imbibé nappé avec caissette Jean Ducourtieux
- 150g de confiture de fraise
- 200g de fruits (fraises et framboises)

## Crème pâtissière

- 400g de lait
- 50g de sucre
- 40g de farine
- 60g d'œufs
- 1 gousse de vanille

## LA RECETTE

### Crème pâtissière à la vanille

1. Blanchir le sucre et les jaunes d'œufs, ajouter la farine.
2. Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille. Incorporer le mélange sucre-œufs-farine.
3. Porter de nouveau à ébullition et faire cuire deux minutes à feux doux.
4. Débarrasser la crème pâtissière et la faire refroidir.
5. Réserver en poche pâtissière.

## LE MONTAGE

1. Garnir au cœur du savarin 15g de confiture de fraise.

2. Pocher dessus la crème pâtissière vanille.
  3. Déposer les morceaux de fruits frais.
-