



Fraises + chocolat + Oreo = une recette qui mène au paradis

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 2 MIN

TEMPS DE REPOS :

1 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 jaunes d'œufs battus
- 1/4 tasse de sucre granulé
- 1/4 c. à thé de sel
- 1 paquet (300 g) de grains de chocolat au lait
- 1/4 tasse de lait ou de crème 35%
- 2 tasses de fraises fraîches rincées et équeutées
- 1 1/4 tasse de chapelure de biscuits Oreo
- 1/4 tasse de beurre fondu

Préparation

1. Mélanger ensemble le beurre fondu et les biscuits Oreo. Presser dans le fond d'un moule à tarte. Mettre au frigo.
2. Dans un bol allant au micro-ondes, chauffer le lait aux micro-ondes de 60 à 90 secondes jusqu'à ce qu'il soit très chaud (sans que ça bouille).
3. Fouetter ensemble les jaunes d'œufs, le sucre et le sel et les incorporer lentement dans le lait en fouettant. Chauffer aux micro-ondes à intensité élevée en remuant toutes les 30 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit chaud, lisse et légèrement épaissi.
4. Incorporer les grains de chocolat au lait et faire fondre le tout jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Verser le mélange dans la croûte préparée. Recouvrir d'une pellicule de plastique

directement sur la surface; réfrigérer jusqu'à consistance ferme.

5. Au moment de servir, couper les fraises en tranches minces et les disposer sur la tarte. Garder les restes au froid.