



FraiseBec

J'aime ta fraise...



Surprise de fraises au chocolat (4 portions)

INGRÉDIENTS

250 ml (1 tasse) de sucre à glacer
60 g (2 oz) de chocolat amer
5 ml (1c. à thé) de vanille
45 ml (3 c. à soupe) de lait
1 jaune d'œuf
32 grosses fraises mûres
8 grosses guimauves

PRÉPARATION

Mettre le sucre, le chocolat, la vanille et le lait dans la partie supérieure d'un bain-marie.
Faire fondre le chocolat et bien mélanger.
Retirer du feu.
Incorporer le jaune d'œuf et laisser le mélange reposer quelques minutes.
Tremper les fraises et les guimauves dans le chocolat.
Servir.

Note :

Si vous désirez servir ce dessert à un plus grand nombre de personnes, doublez les ingrédients, à l'exception de la vanille.