

Délice de Grand-Mère Delafoye, crème fermière



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

3 minutes



Ingrédients

125 g de semoule
1/2 litre de lait
3/4 de litre de crème liquide
2 gousses de vanille
200 g de sucre semoule
8 belles fraises

Préparation

Mélangez le lait, la semoule, 1/2 litre de crème liquide, les gousses de vanille et le sucre dans une casserole. Faites cuire à feu doux jusqu'à ébullition sans cesser de remuer.

Laissez refroidir et ajoutez 1/4 de litre de crème liquide restant. Mettez dans un saladier au réfrigérateur environ 6 heures.

Au moment de servir, lavez, équeutez et essuyez les fraises. Coupez-les en lamelles et posez-les sur le délice. Servir très frais.

Si le délice est un peu épais vous pouvez éventuellement l'allonger avec un peu de lait.

Une recette de Marc Labourel.