

## Verrines pâtissières fraises kiwis



### Pour 4 verrines

**Préparation : 40 minutes**

**Cuisson : 20 minutes**

- 1 oeuf + 3 jaunes d'oeufs
- 1/2 l de lait
- 30 g de Maïzena
- 60 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 10 cl de crème entière liquide
- 200 g de fraises
- 2 kiwis
- 4 fraises (déco)
- 2 rondelles de kiwis (déco)

Placez le bol, les fouets du batteur et la crème fraîche dans le congélateur.

Dans un saladier, fouettez l'oeuf et les jaunes avec les sucres. Ajoutez la Maïzena tamisée. Versez le lait progressivement toujours en fouettant pour éviter les grumeaux. Transvasez dans une casserole et faites chauffer à feu moyen jusqu'à épaississement. La préparation doit bien épaissir avant d'arrêter la cuisson (environ 10 minutes). *Vous n'aurez aucun problème grâce à la Maïzena.*

Laissez refroidir. *Pour éviter la formation d'une peau sur la crème, vous avez deux options, soit filmez au contact ou badigeonnez la surface de beurre à l'aide d'une fourchette.*

Pendant le refroidissement de la crème, préparez les fruits. Lavez les fraises, équeutez-les et coupez-les en morceaux. Épluchez le kiwi et coupez-le en morceaux.

Rassemblez les morceaux de fruits pour les mélanger. *Si vos fraises ne sont pas trop sucrées, rajoutez une cuillère à soupe de sucre.*

Battez la crème liquide en chantilly et mélangez-la délicatement à la crème pâtissière refroidie. Vous obtiendrez une crème mousseuse et aérée.

Répartissez une couche de crème dans le fond des verrines. Disposez des morceaux de fruits. Recouvrez de crème.

Conservez les verrines au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.