

Tian de fruits d'été

Préparation : 15 mn

Cuisson : 10 mn

INGREDIENTS

- 750 g de fruits
(abricots, pêches, nectarines, prunes)
- 4 biscuits secs
- 3 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à café de Maïzena
- 25 cl de lait
- 80 g de sucre
- 6 brins de basilic
- 20 g de beurre



Préparation de la recette :

1. Préchauffez le four à thermostat 8 (230°C).
2. Lavez les fruits et coupez-les en quartiers.
3. Faites-les revenir environ 2 mn à la poêle avec le beurre.
4. Saupoudrez de 20 g de beurre. Saupoudrez de 20 g de sucre et poursuivez la cuisson encore 2 mn.
5. Egouttez les fruits, déposez-les dans un plat à gratin ou dans plusieurs petits ramequins pour une cuisson plus rapide.
6. Recouvrez avec les biscuits écrasés grossièrement et parsemez-les de basilic.
7. Faire chauffer le lait.
8. Fouettez les jaunes avec 60 g de sucre.
9. Incorporez la Maïzena puis délayez avec le lait chaud.
10. Laissez épaissir 1 mn à feu doux en tournant.
11. Versez cette crème sur les fruits et faites les gratiner 5 mn au four.

Dégustez tiède