

## **MOELLEUX AUX FRAISES** **DE CUISINE VG DE SYLVIANE**

**COUPER 400 GR DE FRAISES EN 2 ET LES FAIRE CARAMÉLISER DANS 100 GR DE BEURRE ET 50 GR DE SUCRE**

**METTRE DANS UN BOL MIXEUR**

**250 GR DE FARINE T 80**

**1 CC DE BICARBONATE**

**2 OEUFS**

**100 GR DE SUCRE**

**200 GR DE CRÈME FRAÎCHE**

**LE ZESTE ET LE JUS D'UN CITRON**

**LE ZESTE ET LE JUS D'UNE ORANGE**

**MÉLER LES 2 PRÉPARATIONS DÉLICATEMENT ET VERSER DANS UN MOULE CHEMISÉ COUVERT D'UNE PETITE COUCHE D'AMANDES EFFILÉES, FAIRE CUIRE PENDANT 1 HEURE À 190°**