flan à la cardamome et compotée de fraises



**Pour 6 verrines**

**Préparation : 5 minutes**

**Cuisson : 10 minutes**

Le flan à la cardamome:

600 ml de lait entier

60 g de sucre

4 belles gousses de cardamome

40g de maïzena

La compotée de fraises:

250g de petites fraises

Récupérez les graines des cosses de cardamome. Pilez les au mortier puis mixez avec le sucre. Vous pouvez réalisez cette étape la veille, votre sucre en sera encore plus parfumé.

Délayez la maïzena dans 150 ml de lait froid.

Sur feu moyen, versez le lait, la maïzena diluée et le sucre à la cardamome. Remuez au fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe (il faut environ 5 à 10 minutes).

Versez dans vos verrines et réservez au frigo au moins 3 heures.

Pendant ce temps, équeutez vos fraises après les avoir rincées. Laissez sur feu doux durant 5 à 10 minutes en couvrant. Réservez à température ambiante. Les fraises doivent avoir rendu un peu de jus mais pas trop et rester entières

Juste avant de servir, déposez la compotée de fraises sur les flans à la cardamome. Régalez vous !