



Gratin de fraise au douceur de lavande

avec des restes de fruits abimés

Niveau de difficulté : **Facile** ★

Temps de préparation : **20minutes**

Ingrédients pour 6 personnes :

- **1 kg** de fraises
- **30 cl** de crème épaisse
- **30 g** de beurre
- **2** cuillères à soupe de miel de lavande ou d'acacia
- **6** cuillères à soupe de cassonade
- **1** cuillère à soupe de fleurs de lavande bio (facultatif)

Préparation :

1. Couper les fraises en deux pour les plus grosses. Préchauffer le four à **th 5 (150°)**.
2. Beurrer 6 moules à gratin individuels.
3. Disposer fraises bien serrées, debout.
4. Dans un saladier, mélanger la crème épaisse avec le miel et les fleurs de lavande.
5. Répartir la préparation sur les fraises. Saupoudrer de cassonade.
6. Enfourner pour 20 min environ, puis allumer le grill du four et faire caraméliser les gratins quelques minutes en surveillant la cuisson. Sortir les plats du four et déguster tiède ou froid. Décorer éventuellement avec un petit brin de lavande