

## Tacos à la crème glacée

**Préparation** : 10 minutes

**Total** : 30 minutes

**Portions** : 6

### INGRÉDIENTS :

6 coquilles à tacos rigides

45 mL (3 c. à soupe) beurre fondu

125 mL + 15 mL (1/2 tasse + 1 c. à soupe) sucre granulé

Pincée de cannelle moulue

30 mL (2 c. à soupe) bonbons en vermicelles multicolores (facultatif)

500 mL (2 tasses) fraises, hachées

60 mL (1/4 tasse) Boisson Fraise Fruité®

15 mL (1 c. à soupe) féculé de maïs

750 mL (3 tasses) crème glacée à la vanille

### PRÉPARATION :

**ÉTAPE 1** : Préchauffer le four à 160 °C (325 °F). Badigeonner l'extérieur des tacos avec le beurre fondu. Combiner 15 mL (1 c. à soupe) de sucre avec la cannelle ; saupoudrer sur les coquilles. Parsemer uniformément de bonbons en vermicelles (si désiré). Cuire sur une plaque de cuisson tapissée de papier aluminium pendant 8 minutes. Laisser refroidir.

**ÉTAPE 2** : Entretemps, combiner les fraises, la Boisson Fraise Fruité® et le reste du sucre dans une casserole à feu moyen ; porter à ébullition. Réduire le feu ; mijoter, en écrasant les fraises, pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les fraises soient très molles.

**ÉTAPE 3** : Combiner la féculé avec 30 mL (2 c. à soupe) d'eau froide ; au fouet, incorporer dans le mélange de fraises. Porter à faible ébullition. Faire mijoter, en mélangeant, pendant environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le tout épaississe. Laisser refroidir.

**ÉTAPE 4** : À l'aide d'une cuillère, déposer la crème glacée dans les coquilles de tacos. Garnir de sauce à la fraise.

**Truc** : Créez un bar à tacos en plaçant une variété de garnitures dans un moule à muffins, afin que vos invités assortissent et décorent selon leur goût.