



CABANE À SUCRE

Crème onctueuse à l'érable

Catégorie: Desserts

Description:

Donne 4 portions

Ingrédients:

1 1/2 tasse de lait

2 jaunes d'Sufs

1/2 tasse de sirop d'érable

1/4 tasse de farine

Essence d'érable au goût

1 tasse de fruits au choix (fraises, framboises, melon, pêches, poires, etc.)

Instructions:

1. Verser le lait dans un bol allant au four à micro-ondes. Chauffer jusqu'à ce qu'il fume mais il ne doit pas bouillir.

2. Pendant ce temps, battre les jaunes d'Sufs avec le sirop et la farine.

Incorporer le lait chaud peu à peu.

3. Remettre le tout dans le bol et cuire au micro-ondes à intensité moyenne en brassant à toutes les minutes, de 10 à 15 minutes ou jusqu'à épaississement. Incorporer l'essence d'érable si désiré.

4. Verser dans des coupes à dessert, garnir de fruits et laisser refroidir avant de déguster.