



## Fondue à l'érable

**Catégorie:** Desserts

**Description:**

Préparation : 20 min

Cuisson : 10 min

Portions : 4

**Ingrédients:**

1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable

2 tasses (500 ml) de crème à 15%

2 c. à thé (10 g) de fécule de maïs

Fruits variés, coupés en morceaux

Cubes de gâteau éponge

**Instructions:**

1. Dans une casserole, faire chauffer le sirop d'érable environ 5 minutes.
2. Dans un bol, diluer la fécule de maïs dans 2 c. à thé (10 g) de crème. Chauffer le reste de la crème jusqu'à ébullition. L'ajouter au sirop et incorporer la fécule de maïs.
3. Chauffer à feu doux en brassant constamment jusqu'à épaississement.

Servir la fondue dans une petite casserole sur un réchaud.