

DÉLECTABLE TARTINADE À L'ÉRABLE

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml)) de crème à cuisson 15% (*j'avais de la 35% à cuisson, mais privilégiez celle suggérée*)
- 2 jaunes d'œufs
- 1 tasse (250 ml)) de sirop d'érable
- 3 c. à soupe (45 ml) de fécule de maïs (*maïzena*)
- 2 c. à soupe (30 ml) d'eau froide (j'ai mis 3 c. à soupe/45 ml), le mélange avec la fécule était trop épais)
- 3 à 4 gouttes d'essence de vanille (*extrait d'érable pour moi*)

Préparation :

- Dans une casserole, fouetter la crème et les jaunes d'œufs.
- Verser le sirop d'érable et amener à ébullition à feu doux.
- Diluer la fécule de maïs dans l'eau froide.
- Tout en fouettant, verser la fécule et ajouter la vanille (*extrait d'érable*).
- Remuer doucement jusqu'à l'épaississement du mélange.
- Verser dans de beaux contenants en verre et laisser refroidir avant de réfrigérer.

Note : cette tartinade se conserve environ deux semaines au frais.

Rendement : 2 ½ tasses (625 ml)

Source : déclinaison pratico pratiques.com

<http://www.pratico-pratiques.com/cuisine-et-nutrition/recettes/delectable-tartinade-a-l-erable/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 29 décembre 2015

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2015/12/delectable-tartinade-lerable.html>