

Gruau à l'érable

- 1/2 c. à thé de sel (moi, 1/4)
- 2 tasses de flocons d'avoine
- 1/4 tasse de crème épaisse
- 2 c. à table de beurre
- 4 c. à table de sirop d'érable
- 4 c. à table de cerises séchées (moi, raisins secs)

Dans une casserole moyenne, porter 4 tasses d'eau à ébullition. Ajouter le sel et l'avoine. Réduire à feu moyen et cuire jusqu'à ce que le gruau soit tendre et crémeux, en remuant souvent, pendant environ 8 minutes.

Retirer du feu. Incorporer la crème épaisse. Diviser les flocons d'avoine dans quatre bols, garnir chaque portion de 1/2 c. à table de beurre, 1 c. à table de sirop et parsemer de cerises, comme vous le souhaitez. Servir immédiatement.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette de: [Martha Stewart](#))