

Parfait au citron et à la crème (garniture aux bleuets)

Ingrédients : 6 portions

½ tasse (125 g) de jus de citron
1 tasse (200 g) de sucre granulé
3 œufs
¼ tasse (60 g) de beurre coupé en cubes
1 tasse (250 g) de crème à fouetter 35 %, fouettée
2 tasses (300 g) de bleuets
¼ tasse (45 g) de sucre d'érable fin (ou des flocons d'érable moulu)
1 cuil. à table (10 g) de fécule de maïs, diluée dans 2 cuil. à table (30 g) d'eau
2 cuil. à table de zeste de citron

Étapes:

Dans une casserole, fouetter le jus de citron, le sucre granulé et les œufs.
Faire cuire sans faire bouillir, en fouettant, à feu doux, 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que la préparation épaississe et nappe le dos d'une cuillère. Incorporer et faire fondre le beurre.

~~Passer au tamis~~, recouvrir d'une pellicule plastique et laisser refroidir au frigo.

Dans un bol, fouetter la crème. Réserver au frigo.

Dans une petite casserole, faire mijoter à feu doux les bleuets, le sucre d'érable et la fécule de maïs diluée, pendant environ 2 minutes, jusqu'à épaississement. Mettre au frigo jusqu'à refroidissement.

Incorporer la crème fouettée en la pliant dans le mélange au citron refroidi.

Montage

Dans des verres (6), répartir la moitié de la crème au citron, verser doucement la garniture de bleuets, recouvrir avec le reste de crème au citron.

Garnir avec les zestes de citron.

Source : [Mets de la crème](#) (déclinaison à l'érable par [Maripiel](#))

Par: [Blanc-manger](#)