

TARTE AU SIROP D'ÉRABLE

Dessert pour 6 personnes

Ingrédients 4 c. à soupe de fécule de maïs
4 c. à soupe de fécule d'eau froide
2 tasses de sirop d'érable
1/2 tasse de lait
1/2 tasse de crème à cuisson
2 jaunes d'œufs
1 abaisse de pâte à tarte cuite

Méthode

Dans une casserole, mettre le sirop d'érable, le lait, la crème à cuisson et chauffer. Mélanger et ajouter la fécule de maïs en brassant. Cuire environ 5 à 6 minutes à feu doux, jusqu'à ce que l'appareil devienne épais. Verser un peu d'appareil sur les jaunes d'œufs et transvider tout en remuant dans la casserole. Cuire environ 2 à 3 minutes. Refroidir un peu et verser sur l'abaisse à tarte précuite. Mettre au réfrigérateur.

Dressage

Sur une assiette à dessert, mettre une pointe de tarte et décorer avec un petit sucre en forme de feuille d'érable, de la crème fouettée et des petits fruits.



Chef Croze