

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

COULIS À L'ÉRABLE



1 tasse de sirop d'érable

1 tasse de crème à cuisson (35% idéalement)

2 jaunes d'œufs

3 c à table de féculés de maïs dilués dans 3 c. à table d'eau

Mettre le sirop, la crème et les jaunes d'œufs dans une casserole et porter à ébullition à feu moyen-élevé en remuant constamment.

Verser ensuite graduellement la féculé diluée jusqu'à l'épaississement désiré.

Merci à Denise V. pour cette recette tellement simple à faire mais très bonne pour servir sur un gâteau, en trempette avec des fruits, ou sur une crème glacée etc...

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM