

Crème prise au sirop d'érable

6 portions

Matériel nécessaire :

- ❖ tasse et cuillère à mesurer
- ❖ casserole
- ❖ fouet
- ❖ cul-de-poule
- ❖ 6 ramequins

Ingrédients :

- ❖ 375 ml de crème 15%
- ❖ 125 ml de lait
- ❖ 50 ml de sirop d'érable
- ❖ 2,5 ml d'extrait liquide d'érable
- ❖ 1 sachet de gélatine en poudre
- ❖ au goût sucre d'érable granulé

Méthode :

Dissoudre la gélatine

Délayer la gélatine en poudre dans le lait. Chauffer la crème avec le sirop d'érable et l'extrait liquide d'érable, puis ajouter le lait. Bien mélanger de façon à dissoudre complètement la gélatine et chauffer à feu moyen pendant 2 minutes.

Faire prendre la crème

Verser dans des petits ramequins et réfrigérer au moins 3 heures.

Servir les crèmes

Au moment de servir les ramequins, parsemer de sucre d'érable granulé.

Variante : Remplacer le sirop par 50 ml de sucre et l'extrait liquide d'érable par 5 ml d'extrait de vanille.