

La belle  
de décembre  
du Bas-Saint-Laurent

Portions 4 Préparation 10 minutes Cuisson 5 minutes Réfrigération 45 minutes

www.saveursbsl.com

## Douceur de fruits à la crème d'érable



### Ingrédients

3 jaunes d'œufs  
1/3 tasse (80 ml) sucre  
3/4 tasse (175 ml) lait entier  
1/4 tasse (60 ml) farine  
1/3 tasse (80 ml) sirop  
d'érable

fruits variés (pommes,  
fraises, framboises  
mûres, bleuets, nectarines,  
etc.) en morceaux

sucre d'érable granulé et  
sirop d'érable

### Préparation

Crème pâtissière à l'érable.

Dans un bol à fond rond, défaire en crème les jaunes d'œuf et le sucre. Ajouter 1/4 tasse (60 ml) de lait, la farine et fouetter. Réserver.

Dans une casserole, chauffer le reste du lait et le sirop d'érable. Verser ce mélange sur les jaunes d'œufs en fouettant continuellement. Remettre dans la casserole et faire épaissir à feu moyen, environ 5 minutes. Réfrigérer.

Au moment de servir, décorer le centre de chaque assiette de crème pâtissière. Déposer les fruits. Saupoudrer de sucre d'érable granulé et décorer d'un filet de sirop d'érable. Accompagner, si désiré, de biscuits fins.

Source : Fédération des producteurs acéricoles du Québec



Du sirop d'érable  
s'il vous plaît!

Régions

Québec



Avec la participation de :  
• Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation  
• Ministère des Ressources naturelles  
• Société de la faune et des parcs



BAS-SAINT-LAURENT  
Conseil régional de concertation et de  
développement du Bas-Saint-Laurent



Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent