

+++ Crème au cidre doux

Mise en place et préparation: env. 15 min

- 4 dl **de cidre doux** ou de jus de pomme
- 1 c. à soupe **de jus de citron**
- 2 c. à soupe **de maïzena**
- 2 **œufs frais**
- 4 c. à soupe **de sucre**

bien mélanger dans une casserole, porter à ébullition sur feu moyen en remuant. Dès que l'appareil épaissit, éloigner la casserole du feu, continuer à remuer env. 2 minutes. Passer la crème au tamis dans un bol. Poser un film alimentaire directement sur la crème, laisser refroidir, réserver env. 2 h à couvert au frais. Lisser

- 1 dl **de crème entière, fouettée** en chantilly

incorporer

Par personne: lipides 12 g, protéines 4 g, glucides 28 g, 978 kJ (234 kcal)

Thurgovie

