

Crème brulée au sucre d'érable et sorbet aux petits fruits du Québec

Par Marie-Pier Delagrave, passionnée de cuisine et fière représentante des produits du terroir de la Côte-du-Sud en collaboration avec IGA Extra Magasin Coop de Montmagny



Préparation : **60 min** Cuisson : **60 min** Congélation : **12h**
Rendement : **4 portions**

INGRÉDIENTS

Crème brulée au sucre d'érable et sorbet aux petits fruits du Québec

1 ¼ T de crème 35% Québon

½ T de lait 2%

5 jaunes d'œufs

1/3 de tasse de sucre d'érable + 1/3 de tasse de sucre d'érable

2 c. à thé d'essence de vanille

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 300°F. Dans une casserole, chauffer la crème et le lait avec l'essence de vanille 2-3 minutes.
2. Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre d'érable. Ajouter la crème chaude en remuant constamment. Verser la préparation dans 4 plats à crème brûlée (d'une contenance) ou dans des ramequins.
3. Cuire au bain-marie. Pour ce faire, déposer les plats à crème brûlée dans un plat de cuisson. Verser de l'eau chaude jusqu'au 3/4 de la hauteur des plats ou des ramequins.
4. Cuire au four 60 minutes.
5. Laisser tiédir et réfrigérer pour refroidir complètement. Saupoudrer le sucre d'érable supplémentaire et caraméliser rapidement à l'aide d'une torche à crème brûlée.
**Si vous n'avez pas de torche à crème brûlée, vous pouvez les caraméliser sous le gril (broil) au four. Surveillez-les constamment pour éviter que le sucre soit brûlé.
6. Servir immédiatement accompagné de fruits des champs du Québec.

Sorbet aux petits fruits

2 tasses d'eau
1 T ³/₄ de sucre
1 c. à thé de jus de lime ou de citron
1 tasse de fraises des Fraisières Faucher
1 tasse de mûres de l'île D'Orléans

PRÉPARATION

- 1- Dans un chaudron, préparer un sirop simple (faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter le jus de citron. Réserver.

- 2- Dans un robot ou dans un mélangeur, ajouter les fruits et les réduire en purée fine.
- 3- Passez les fruits au tamis fin (une passoire fera l'affaire aussi) pour en récupérer une purée lisse et sans graines.
- 4- Mélanger la purée de fruits et le sirop simple et verser le tout dans un bol allant au congélateur pour au moins 12 heures.
- 5- Une fois le sorbet bien congelé, passez-le une dernière fois au robot pour obtenir une texture lisse et crémeuse.
- 6- Réserver au congélateur dans un contenant hermétique.
- 7- Savourez !

Bon appétit !

Je vous conseille de déguster ce délicieux dessert avec le ****POMÉRABLE** de la cidrerie RITT offert chez COOP IGA de Montmagny.

*** Ce cidre délicat est le porte-étendard de ce que le terroir québécois fait de mieux, soit et les pommes et le sirop d'érable. Il s'affirme par des saveurs de pomme cuite, de cassonade, d'érable, de noisette grillée et de miel. Il révèle une texture moelleuse qui perdure dans une finale persistante. Il se déguste devant le foyer, par les froides soirées d'hiver, tout comme autour d'un feu en été.*