



Verrine d'automne (Crème à la bière et à l'érable)

RENDEMENT : 4 portions

INGRÉDIENTS :

- 150 ml Sirop d'érable
- 75 ml Bière *Ambrée à l'érable* de la micro-brasserie d'Orléans, Ste-Famille
- 300 ml Crème 35%
- 25 g Fécule de maïs

MÉTHODE :

Diluer la fécule de maïs dans 100 ml de crème. Réserver. Chauffer le reste de la crème avec le sirop d'érable et la bière. Ajouter le mélange de fécule de maïs. Porter à ébullition. Verser dans des coupes à dessert et laisser refroidir environ une heure.

Garniture aux pommes :

- 2 un. Pommes
- 1 c à thé Beurre

Couper les pommes en dés et les sauter au poêlon dans le beurre. Laisser refroidir et déposer sur la crème.

Crème fouettée au vinaigre balsamique :

- 150 ml Crème 35%
- 4 c à thé Sucre à glacer
- 15 ml Vinaigre balsamique
- 1 bouchon Vanille

Fouetter la crème à moitié. Ajouter le reste des ingrédients et fouetter jusqu'à ce que la crème se tienne fermement. Déposer le mélange sur les verrines.

Garnir d'un éventail de pommes et quelques feuilles de menthe.

Kim Houle-Ayotte
Chef pâtissière, Auberge Godefroy

Téléphone : 819 233-2200