

Crème au jus de pomme

pour 4 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 5 minutes

Ingrédients

5 dl de jus de pommes
1 citron (un peu de zeste et la moitié du jus)
1 c.à s. de maïzena
4 œufs frais
70 g de sucre
1 dl de crème chantilly



Préparation

1. Mélanger au fouet le jus de pommes et tous les ingrédients (sauf la crème chantilly) dans une casserole et porter à ébullition sans cesser de remuer.
2. Dès que la crème épaisse, éloigner la casserole du feu, continuer à remuer environ 2 minutes. Filtrer dans un bol et laisser refroidir.
3. Réserver environ 1 heure à couvert au frais.
4. Incorporer délicatement à la crème fouettée.

Conseils

On peut préparer la crème la veille. Elle se conserve à couvert au réfrigérateur.