



Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps total : 25 minutes

Tartinade à l'érable

Ingrédients

- 1 tasse de beurre
- 1 tasse de farine
- 1 tasse de lait
- 1 ½ tasse de crème 35 % pour la cuisson
- 3 tasses de sirop d'érable

Marche à suivre :

1. Faire fondre le beurre à feu
2. moyen dans une casserole.
3. Ajoutez la farine et brasser
4. continuellement jusqu'à obtention d'un roux.
5. Toujours en brassant sans arrêt,
6. ajoutez la crème et le lait. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit lisse et
7. exempt de grumeaux.
8. Versez ensuite le sirop et
9. continuez à brasser le mélange jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux.
10. Versez le mélange dans des pots
11. massons stérilisés et fermez les couvercles.