

Délice à la myrtille



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 45 mn

Cuisson : 15 mn

La myrtille est modérément sucrée puisque sa teneur en sucre est de 10g/100g. En dessert, le taux de sucre grimpe vite... mais c'est tellement bon !

Ingrédients

- 250 g de myrtilles - fraîches ou congelées
- 100 g de sucre - + 2 cuillères à soupe
- 40 g de maizena
- 6 jaunes d'oeufs
- 60 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 1 gousse de vanille

Préparation

- 1 Rincez les fruits, séchez-les et saupoudrez-les de 2 cuillères à soupe de sucre.
- 2 Versez le lait dans une casserole et faites-le bouillir avec la gousse de vanille fendue. Ensuite, retirez du feu, laissez refroidir et ôtez la gousse de vanille.
- 3 Mettez les jaunes dans un saladier et fouettez-les avec le sucre. Incorporez la maizena et mélangez. Versez 1/4 de litre du lait et remuez.
- 4 Transvasez le contenu du saladier dans la casserole de lait et faites chauffer doucement jusqu'à épaississement.
- 5 Versez alors le contenu de la casserole dans un saladier. Remuer pour faire refroidir.
- 6 Fouettez la crème en chantilly.
- 7 Répartissez les fruits dans le fond des verrines puis la crème vanillée et enfin la chantilly. Réservez au frais.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon mari.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

