



Les meilleures tartelettes à la crème anglaise et au Nergi

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

15 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 casseau de Nergi®
- 2 tasses de lait 3,25%
- ½ tasse de sucre
- 1 œuf entier
- 2 jaunes d'œufs
- ¼ tasse de fécule de maïs
- 1 c. thé d'extrait de vanille
- 12 fonds de tartelettes (du commerce ou faites maison), cuites
- Facultatif : chocolat noir râpé, chocolat blanc en copeaux, amandes grillées, noix de coco, petits fruits divers, pépites d'érable

Préparation

1. Porter à ébullition le lait et le sucre dans une petite casserole.
2. Pendant ce temps, mélanger les œufs dans un petit bol.
3. Ajouter la fécule de maïs aux œufs et bien incorporer jusqu'à ce que ce soit bien lisse.
4. Tout en fouettant, incorporer délicatement le lait chaud au mélange d'œufs.
5. Remettre le mélange dans la casserole.

6. Brasser continuellement à feu doux jusqu'à ce que le mélange devienne épais.
7. Retirer du feu et incorporer la vanille.
8. Remplir les tartelettes avec la crème.
9. Couper les Nergi® en deux et les déposer sur la crème anglaise.
10. Réfrigérer ou déguster immédiatement.
11. Vous pouvez accompagner les Nergi® chocolat noir râpé, chocolat blanc en copeaux, amandes grillées, noix de coco, petits fruits divers, pépites d'érable.