

Fondue à l'érable - à servir avec des fruits

Cette fondue à l'érable est une alternative à la fondue au chocolat servie en dessert. Certes, la fondue n'est pas forcément le dessert le plus approprié à servir pendant une épidémie de Covid, mais cette fondue ne risquant pas de figer comme celle chocolat, elle peut être servie dans des ramequins individuels. Cette recette me vient de ma mère, micro-acéricultrice (acériculteur, c'est comme ça qu'on appelle ceux qui produisent le sirop d'érable). Elle ne peut s'empêcher de mettre du sirop d'érable dans tout, et cette fondue nous a été longtemps servie en guise de dessert léger (!) ou pendant le brunch le dimanche matin. La crème est une bonne alliée du sirop d'érable qui a tendance à se faire trop discret dans les recettes très complexes.

Ingrédients

- 250 ml de sirop d'érable
- 250 ml de crème fraîche
- 2 c. à soupe de fécule de maïs, diluée dans un peu d'eau froide
- Des fruits ou des cubes de gâteaux pour tremper

Instructions

1. Dans une casserole haute, amener le sirop d'érable à ébullition.
2. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 5 minutes.
3. Mélanger la crème et la fécule de maïs en fouettant. Incorporer le mélange d'un seul coup dans le sirop. Attention, le mélange bouillonnera.
4. Laisser mijoter à feu doux en mélangeant jusqu'à épaississement. Retirer du feu et servir avec les accompagnements à y tremper.