



CRÈME AU CIDRE DOUX ET TOPPING DE POP-CORN

**POUR 4 COUPELLES
DE 3 DL**

5 dl	de cidre doux
2 c. s.	de maïzena
3	œufs
50 g	de sucre
1	citron
2 dl	de crème entière
50 g	de pop-corn au caramel

VOICI COMMENT FAIRE

1. Crème au cidre doux: dans une casserole, mélanger au fouet le cidre doux avec maïzena, œufs et sucre. Ajouter le zeste de citron râpé et 1 c. s. de jus. Porter à ébullition sur feu moyen sans cesser de remuer. Dès que le mélange épaissit, éloigner aussitôt la casserole du feu, remuer encore env. 2 minutes. Filtrer la crème dans un grand bol, filmer au contact, laisser refroidir, mettre env. 1 h au frais.

2. Crème chantilly: fouetter la crème entière en une chantilly pas trop ferme, lisser la crème au cidre doux, y incorporer la moitié de la chantilly. Répartir dans les coupelles.

3. Dressage: déposer le reste de la chantilly sur les crèmes, parsemer de pop-corn.

Préparation à l'avance: crème sans chantilly 1 jour avant, garder à couvert au réfrigérateur.

Mise en place et préparation:
env. 30 min

Mise au frais: env. 1 h

Valeur nutritionnelle: portion (1/4):
345 kcal / lip 23 g / glu 28 g / pro 7 g

Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles
dans votre Coop Pronto.



En collaboration avec

Betty Bossi