

Crème pâtissière (costarde) à l'argousier et érable

Rendement : 8 portions

Au marché :

500 ml (2 tasses) de jus d'argousier

250 ml (1 tasse) de sirop d'érable

2 œufs

2 jaunes d'œufs

60 ml (1/2 tasse) de fécule de maïs

30 ml (2 cuill. à soupe) de beurre

En cuisine :

- Verser le jus d'argousier dans une grande casserole, chauffer le jus.
- Déposer les œufs et les jaunes d'œufs dans un cul de poule, ajouter le sirop d'érable et fouetter énergiquement puis ajouter la fécule.
- Verser le jus d'argousier chaud dans le bol, bien mélanger au fouet puis verser le tout dans la casserole.
- Cuire en remuant au fouet sans cesse, dès que la sauce commence à bouillir, cuire 2 minutes puis retirer du feu aussitôt. Incorporer le beurre.
- Pour une tarte, verser la crème dans un fond de pâte brisée précuit et laisser complètement refroidir avant de servir. Peut aussi être utilisée pour garnir des choux ou réaliser un millefeuille...

Chef Christophe Alary

Enseignant à l'École d'Hôtellerie de la Capitale