THE J.M. SMUCKER Co

Parfaits de pouding au caramel

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	10 mins	4	N/A

Ingredients

- 2 c. à table (30 mL) de beurre
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

  Lait écrémé évaporé sans gras

- 2 c. à table (30 mL) de fécule de maïs
- pincée de sel
- 1 œuf
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 1 tasse (250 mL) de fraises, tranchées (ou autres petits fruits frais comme des bleuets, des framboises, etc.)
- brindilles de menthe fraîche

Directions

Step 1:

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter le sucre et faire cuire jusqu'à l'apparition de bulles, environ 2 minutes. Retirer du feu.

Step 2:

Dans un bol, mélanger le lait évaporé, la fécule de maïs et le sel à l'aide d'un fouet. Incorporer au mélange de beurre et de sucre. Remettre sur le feu et faire cuire en remuant continuellement de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange commence à peine à épaissir. Dans un autre bol, battre l'œuf. Transférer environ ½ tasse (125 ml) de pouding dans l'œuf et remuer. Transférer le tout dans le pouding en mélangeant au fouet et poursuivre la cuisson 2 minutes de plus, jusqu'à épaississement. Retirer du feu. Incorporer la vanille. Transférer dans un bol, couvrir la surface d'une pellicule plastique. Couvrir et réfrigérer pendant 3 heures ou jusqu'à ce que ce soit froid. (Le pouding peut être servi ainsi sans être assemblé en parfaits.)

Step 3:

Pour assembler le dessert, dans des coupes à parfait ou à martini, faire des rangées de pouding et de fruits en alternant. Servir immédiatement ou assembler au plus 3 heures d'avance; couvrir et réfrigérer. Garnir de brindilles de menthe.

Le pouding peut être gardé couvert au réfrigérateur pendant une journée.

Images

