

# CREME DE MYRTILLES

Pour 6 personnes



*75 cl (1 flacon) de jus de myrtilles*

*40 cl de crème fraîche liquide*

*2 cuillères à soupe de sucre*

*1 bocal de myrtilles au sirop*

*4 cuillères à soupe de Maïzena (ou de crème de blé)*

- 1. Egoutter le bocal de myrtilles au sirop au-dessus d'une casserole. Réserver les myrtilles. Ajouter le flacon de jus de myrtilles à ce sirop et porter à ébullition sur feu moyen. Verser le sucre en tournant avec une cuillère de bois.**
- 3. Délayer la Maïzena (ou la crème de blé) avec 1/2 verre (10 cl) d'eau et la verser doucement dans la casserole en tournant rapidement. Faire cuire et épaissir pendant 5 mn, toujours en tournant.**
- 3. Mettre cette crème épaisse dans le bol mixeur et faire tourner à grande vitesse jusqu'à ce qu'elle triple de volume et acquière une jolie couleur rose pâle. Laisser refroidir dans le bol mixeur pendant 15 mn, puis mixer à nouveau en ajoutant 20 cl de crème fraîche.**
- 4. Verser cette crème dans des coupes individuelles et ajouter dans chaque coupe 1 cuillerée à soupe de myrtilles. Laisser dans le réfrigérateur pendant 1 h ou 2 h. Servir avec une petite jatte de crème fraîche dont chaque convive arrosera sa coupe.**