

Blanc-manger

Recette de Gisèle Legault Desrosiers

C'est une recette que ma mère me concoctait, surtout l'hiver après un entraînement difficile. Elle me le servait chaud. C'était succulent. De plus, je me rappelle lorsqu'elle faisait un rôti de porc frais et que le lendemain j'en avais en sandwich pour mon lunch à l'école. J'étais impatiente de manger.

Ingrédients :

- 1/4 tasse de sucre*
- 3 c. à soupe de fécule de maïs*
- 1 pincée de sel*
- 2 1/3 de tasse de lait*
- 1 c. à thé de vanille*

Préparation :

Mélanger dans une casserole le sucre, la fécule de maïs et le sel.

Ajouter graduellement le lait et cuire à feu moyen en brassant continuellement jusqu'à ce que le mélange bout. Retirer du feu et ajouter la vanille.

Verser dans des coupes individuelles et mettre au frigo. (Moi je le mangeais chaud, probablement parce que je n'aime pas le lait).

