Les recettes d'antan

Salade de fruits crémeuse

Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients

- 2 c. à soupe de beurre
- 3 c. à soupe de farine
- 4 onces de sirop d'érable
- 4 onces de sucre blanc
- 250 ml de crème 35 %
- 500 ml de crème 15 % + 3 c. à soupe de crème 15 %

Les fruits

- 1 boîte (796 ml) de salade de fruits
- 1 boîte (284 ml) de mandarines
- 1 boîte (540 ml) de pêches
- 1 boîte (398 ml) d'ananas coupés en morceaux
- 1 casseau de fraises (fraîches de préférence)
- 1 banane
- 2 kiwis

Préparation

1. Dans un chaudron, mélanger les 4 premiers ingrédients.
2. Ajouter les crèmes à 35 % et 15 %. Mélanger au fouet ou à la cuillère de bois.
3. Cuire sur un feu moyen jusqu'au point d'ébullition.
4. Retirer du feu et laisser refroidir quelque peu à la température de la pièce.
5. Placer au réfrigérateur jusqu'à ce que le mélange soit complètement froid.
6. Bien égoutter les fruits et les couper en morceaux. Les ajouter au mélange de crème, puis servir très froid.



L'histoire de cette recette

Depuis plus de 30 ans, nous faisons cette salade de fruits crémeuse pour différents événements, que ce soit à Pâques, à Noël, pour un brunch ou simplement comme dessert.

175e SAINTE-JULIE

Recette de la famille Dubuc
soumise par : Lyna Perron