

# metro



## Jardinière aux fruits, au Camembert et au miel

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 8 Votes

8 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 1:00 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

335 ml Lait  
(1 1/3 tasse)

45 ml Miel  
(3 c. à soupe)

3 Jaunes d'oeufs

45 ml Farine  
(3 c. à soupe)

1 ml Extrait de vanille  
(1/4 c. à thé)

125 ml Camembert, sans la croûte et coupé en  
(1/2 tasse) morceaux

1 Fond de tarte de 9 po précuit ou 12 fonds de  
tartelettes, préculits

### Préparation

Dans une casserole, faire chauffer le lait à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit fumant. Réserver.

Battre le miel avec les jaunes d'œufs à haute vitesse durant environ 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit pâle, épais et crémeux. Incorporer la farine.

Verser un peu de lait chaud dans la préparation de jaunes d'œufs pour réchauffer le mélange.

Incorporer ce dernier au reste du lait et poursuivre la cuisson de 7 à 10 minutes à feu doux en remuant constamment avec un fouet, jusqu'à ce que le mélange épaississe, en évitant de faire bouillir.

Retirer du feu et incorporer la vanille et le fromage. Bien remuer jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu.

Verser ce mélange dans un bol et couvrir la surface d'une pellicule plastique.

Laisser tiédir 30 minutes à la température ambiante.

Étendre la crème pâtissière dans le fond de tarte et garnir de fruits. Faire l'assemblage au plus quelques heures avant de servir.

Source : Metro

---

Fruits frais au choix, fraises, pêches,  
framboises, abricots, poires, raisins

---

## Mentions légales

**Metro Richelieu inc.** , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---