

Sauce à l'érable (3 ingrédients)

- Voici la recette FACILE de sauce à l'érable... Seulement 3 ingrédients!



Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de sirop d'érable
- 1/2 tasse (125 ml) de crème 35 %
- 1 cuillère à thé de fécule de maïs

Préparation :

1. Ajoutez tous les ingrédients dans un petit chaudron et fouettez.
2. Porter à ébullition et laisser mijoter pendant environ 1 minute.
3. Laissez refroidir et la sauce épaissira.
4. Voilà 😊

“ Vous pouvez l'utiliser sur les gâteaux, vos crêpes, vos toasts ou même comme accompagnement avec du poulet ou du porc...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)