



# Verrines à la mangue et croustillant au gingembre

## INGRÉDIENTS

60 ml (1/4 tasse) de sucre	
60 ml (1/4 tasse) de fécule de maïs	
2 jaunes d'œufs	
500 ml (2 tasses) de jus de fruits à la mangue	
15 ml (1 c. à soupe) de beurre	
4 biscuits au gingembre du commerce émiettés	
Petits fruits frais ou surgelés, décongelés et égouttés, pour garnir	

## MÉTHODE

1. Dans une casserole à feu moyen, mélanger le sucre et la fécule de maïs. Ajouter les jaunes d'œufs et le jus de fruits. Bien mélanger au fouet.
2. Porter à ébullition en remuant fréquemment. Lorsque la préparation commence à épaissir, poursuivre la cuisson pendant 1 minute en fouettant constamment. Retirer du feu.
3. Ajouter le beurre et mélanger au fouet pour obtenir une consistance homogène.
4. Répartir la préparation dans quatre coupes à dessert. Laisser tiédir environ 10 minutes. Pour des verrines froides, laisser reposer au réfrigérateur au moins 2 heures.
5. Garnir de biscuits émiettés et de petits fruits.

## Astuce

Utilisez les blancs d'œufs pour préparer des œufs brouillés, une omelette ou une quiche. Par exemple, pour une recette qui demande 6 œufs, utilisez 4 œufs entiers et 2 blancs d'œufs. Vous réduirez ainsi le gaspillage alimentaire en évitant de jeter les blancs d'œufs inutilisés dans la recette de verrines.

Aliments transformés ou préparés au Québec

Aliments cultivés au Québec

4 PORTIONS

5 MINUTES

10 MINUTES

10 MINUTES