

Si vous préférez les gros bleuets, prenez ceux qui viennent du Lac-Saint-Jean; si vous les aimez plus petits, choisissez ceux de l'Abitibi!

Michel Barrette

VERRINES DE CRÈME AU CITRON ET BLEUETS

VOICI UN DESSERT FRAIS ET DÉLICIEUX POUR UN VRAI DE VRAI BLEUET!

PORTIONS: 4

INGRÉDIENTS

2 barquettes de bleuets
180 ml (3/4 tasse) d'eau
200 g (1 tasse) de sucre
2 anis étoilés
1 bâton de cannelle

CRÈME AU CITRON

Le jus de 8 citrons
Le zeste de 4 citrons
4 œufs
200 g (1 tasse) de sucre
150 g (3/4 tasse) de beurre, en cubes

PRÉPARATION

- Préparez la crème au citron. Dans une casserole chauffée à feu moyen, combinez le jus et le zeste de citron, les œufs et le sucre en fouettant sans arrêt jusqu'à ébullition. Passez au chinois (ou au tamis fin) dans un bol et incorporez le beurre petit à petit en fouettant. Couvrez de pellicule plastique et laissez refroidir au réfrigérateur au moins 4 heures.
- Entre-temps, lavez les bleuets et déposez-les dans un grand bol. Dans une casserole chauffée à feu vif, combinez l'eau, le sucre, l'anis étoilé et le bâton de cannelle. Amenez à ébullition, puis versez sur les bleuets. Refroidissez au réfrigérateur au moins 1 heure.
- Pour servir, versez des bleuets dans de jolis verres et couvrez de crème au citron.

Cette recette est tirée du livre *Kitchen Galerie*, de Mathieu Cloutier et Jean-Philippe St-Denis, publié aux Éditions de l'Homme.

