



Bouchées de dessert

Ingrédients

FUDGE

- 3 ½ tasses (ou 450 g) de carrés de chocolat à cuisson mi-sucré, grossièrement haché
- 1 conserve de 300 ml de lait condensé sucré
- ½ tasse (125 ml) de canneberges séchées, hachées
- 4 grosses cannes de Noël (bonbon), émiettées

LAIT DE POULE

- 8 tasses (2 litres) de lait 2 %
- 1 c. à soupe (15 ml) de cannelle moulue
- 1 c. à thé (5 ml) de piment de la Jamaïque moulu
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- ½ c. à thé (2 ml) de muscade moulue
- ¼ c. à thé (1 ml) de clou de girofle moulu
- ⅔ tasse (160 ml) de sucre
- 1 c. à soupe (15 ml) de fécule de maïs
- 5 œufs

VOUS AUREZ BESOIN DE

- 1 c. à soupe
- 1 c. à thé
- ¼ c. à thé
- 1 tasse à mesurer
- ⅔ tasse à mesurer
- ½ tasse à mesurer
- 1 tasse à mesurer liquide
- 1 casserole moyenne
- 2 grands bols
- 1 cuillère de bois
- 1 rouleau à pâte
- 1 maryse
- Planches à découper
- Couteau de chef
- Moule 9x9 pouces
- Papier parchemin
- 1 grand chaudron
- 1 fouet
- Pichets ou 24 verres de 60 ml

Méthode

Fudge

- 1 Tapisser un plat carré de 9x9 pouces, ou une plaque à pâtisserie avec du papier parchemin.
- 2 Dans un grand bol, mélanger le chocolat et le lait condensé et mettre sur un bain-marie (chaudron avec un fond d'eau frémissante). Brasser de temps à autre avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et bien mélangé au lait.
- 3 Pendant ce temps, hacher les canneberges et casser les cannes de Noël en les écrasant entre deux linges, à l'aide d'un rouleau à pâte.
- 4 Verser le chocolat fondu dans le moule et saupoudrer d'éclats de cannes de Noël et de canneberges séchées. Mettre le plat au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes (selon l'épaisseur) et tailler en 24 bouchées.

Lait de poule (rendement: plus de 2 litres)

- 1 Dans un grand chaudron, faire chauffer le lait avec toutes les épices.
- 2 Dans un grand bol, mélanger le sucre et la fécule. Ajouter les œufs et bien fouetter pour dissoudre le sucre.
- 3 Verser le lait chaud **EN FILET** dans le mélange d'œuf tout en fouettant. Lorsque tout est mélangé, verser de nouveau dans le chaudron et chauffer à feu moyen en brassant, jusqu'à ce qu'apparaisse la première petite fumée. Il est bien important de ne PAS porter à ébullition. Verser dans des pichets ou dans des petits verres de 60 ml, et mettre au frigo.
- 4 Ce breuvage se sert autant chaud que froid. Servir avec un carré de fudge de Noël



CONSEIL DE LA NUTRITIONNISTE : Noël est une superbe occasion pour se gâter avec les gens que l'on aime, sans culpabiliser ! Mais attention aux gourmands... 1 carré de fudge est suffisant !