

# Le truc de Solange

Un dessert aussi facile que délicieux...!

## BLANC-MANGE

1. Dans un bol, mélangez la farine, la poudre à pâte et le sel.
2. On chauffe le lait dans un bain-marie (un bol en métal dans un grand chaudron d'eau qu'on fait bouillir). On insère graduellement le sucre, puis la fécule de maïs.
3. On brasse constamment, environ 10 minutes. Et hop, au frigo !

### INGRÉDIENTS

- ✿ 3 tasses de lait
- ✿ 3 c. à thé de sucre
- ✿ 3 c. à soupe de fécule de maïs

On le déguste tel quel, avec du sirop d'érable ou de la cassonade, on peut même y intégrer un reste de riz blanc, et y ajouter un parfum qu'on aime : vanille, cardamome...

Pourquoi ne pas servir le tout parsemé de fruits frais, ou encore décoré d'une feuille de menthe? ... Miam !