



KUCHEN AUX CANNEBERGES AVEC CRÈME ANGLAISE

1 c. à table	poudre pour crème anglaise	15 ml
1 c. à table	sucré granulé	15 ml
2/3 de tasse	lait évaporé	150 ml
1/3 de tasse	eau	75 ml
1 c. à thé	vanille	5 ml

KUCHEN :

2 c. à table	beurre ramolli	30 ml
12 oz	canneberges	340 ml
3/4 de tasse	sucré granulé	175 ml
1/2 tasse	farine tout usage	375 ml
1/2 tasse	sucré granulé	125 ml
1/2 tasse	noix hachées	125 ml
1 c. à table	poudre à pâte	15 ml
1/2 c. à thé	sel	2 ml
1/4 de c. à thé	cannelle	1ml
2	œufs	2
1/2 tasse	lait évaporé	125 ml
1/3 de tasse	beurre fondu	75 ml

Mélanger la poudre pour sauce anglaise et le sucre dans une petite casserole. Incorporer le lait évaporé et l'eau.

Cuire à feu modéré en remuant constamment jusqu'à ce que le mélange arrive à ébullition et épaississe. Incorporer la vanille.

Couvrir la surface de la crème anglaise d'une pellicule de plastique. Laisser refroidir à température de la pièce.