



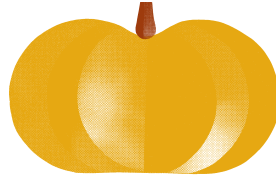
L'AVENUE GOURMANDE

L'AVENUE DU
MONT—ROYAL



mont-royal.net

 Desjardins
présente



SUCRE À L'ÉRABLE

—
Recette de Caroline Dumas

—
Soupsoup
844, Mont-Royal Est

— Préparation

- Amener 1 boîte (540 ml / 19 oz) de sirop d'érable et 400 ml (1 tasse) de crème 35 % à ébullition dans une casserole.
- Réduire le feu tout en conservant un frémissement jusqu'à ce le thermomètre indique 118 oC (245 oF) ou qu'une goutte de sirop se transforme en boule en tombant dans un verre d'eau froide. Retirer du feu.
- Verser dans un bol et fouetter au batteur électrique jusqu'à ce que l'appareil cristallise (environ 10 min).
- Transférer dans un moule beurré, dessiner un quadrillage avec la pointe d'un couteau et réfrigérer 1 h.
- Tailler en suivant les marques, démouler et conserver au réfrigérateur ou au congélateur, bien emballé.