

Beurre d'érable maison

DESSERTS - RECETTES - SAUCES ET CONDIMENTS



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 tasse de sirop d'érable
- 4 c. à table de sirop de maïs

Préparation

1. Porter à ébullition les 2 sirops et laisser mijoter jusqu'à ce que la préparation atteigne 232 F.
2. Attention : lorsque le sirop se met à bouillir, il double (voire triple ou quadruple !) de volume, prévoir une casserole assez grande.
3. Lorsque la préparation se met à bouillir, réduire le feu à moyen.
4. Ensuite, il faut plonger la casserole dans de l'eau glacée pour faire baisser la température de la préparation le plus rapidement possible.
5. Il ne reste ensuite qu'à battre le sirop avec un batteur électrique pour obtenir une masse onctueuse et blanchâtre.
6. Après 2 jours environ le beurre d'érable prend une consistance beaucoup plus ferme, un peu comme du miel cristallisé... si vous souhaitez l'avoir à nouveau plus « lisse », il suffit de le chauffer légèrement et de le brasser avant utilisation !