

TEMPS DE PRÉPARATION : 10

TEMPS DE CUISSON : 5

PORTIONS : 125



Jujubes maison à l'érable

Recette offerte par les PRODUCTEURS ET PRODUCTRICES ACÉRICOLES DU QUÉBEC

Ingrédients :

- 80 ml (environ 1/3 tasse) de sirop d'érable (de préférence foncé pour son goût robuste)
- 45 ml (3 c. à soupe) d'eau
- Feuilles de gélatine (pour 14 g)*
- Si désiré, sucre d'érable fin pour décorer

Marche à suivre :

1. Dans une casserole, mélanger les liquides, porter à ébullition, puis retirer du feu.
2. Faire gonfler la gélatine dans de l'eau froide, puis l'ajouter au mélange en remuant.
3. Verser dans des très petits moules en silicone en forme d'ours ou autres (environ 1 cm x 2 cm)
4. Réfrigérer 2 heures avant de démouler.
5. Saupoudrer de sucre d'érable fin, si désiré.

*INFORMATIONS ADDITIONNELLES

En général, dans le commerce, on retrouve des boîtes de six feuilles de gélatine, qui totalisent 10 g. Il vous faudra donc utiliser huit feuilles et demie pour cette recette.

RÉFRIGÉRATION : 2 heures avant de démouler

CONSERVATION : Au réfrigérateur et à déguster dans les 3 ou 4 jours