

Beurre d'érable

- La recette traditionnelle du beurre d'érable fait maison!



Ingrédients :

- 1 canne (540 ml) de sirop d'érable
- 3 cuillères à soupe (45 ml) de sirop de maïs (optionnel)

Préparation :

1. Dans une grande casserole chauffée à feu moyen, porter le sirop d'érable et (optionnellement) le sirop de maïs à ébullition.
2. Laisse mijoter pendant 12 à 15 minutes sans remuer, jusqu'à ce que la température atteigne 111 °C (232 °F) sur un thermomètre à bonbon.
3. Pendant que ça mijote, préparer un grand bol (ou un contenant) d'eau froide. Lorsque le sirop a atteint la bonne température, déposer la casserole dans l'eau froide.
4. Attendre que le mélange atteigne 20 °C (70 °F). Ça devrait prendre environ 3 à 5 minutes.
5. Déposer la casserole sur un linge humide.
6. Avec votre batteur électrique, battre le mélange de sirop pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que celui-ci pâlisse et devient crémeux.
7. Répartissez dans des contenants.
8. Le beurre d'érable se conserve trois semaines au frigo. Congeler le reste.

P.S : Le sirop de maïs empêche le beurre d'érable de se cristalliser, mais plusieurs puristes préfèrent ne pas en mettre et la faire à l'ancienne 😊

“ Avec du beurre c'est bien meilleur, tout le monde sait ça... Et bien imaginez ce que goûterait vos toasts avec du bon beurre d'érable fait maison?

