

Délectation
d'octobre
au Bas-Saint-Laurent

Fondant au sirop d'érable



Portions de 10 à 12 Préparation 20 minutes Cuisson 10 minutes

Ingrédients

Génoise

6 œufs

1 tasse (250 ml) de sucre

1 tasse (250 ml) de farine
tamisée

1/2 c. à thé (3 ml) de sel

Mousse

1 sachet de gélatine

1/4 de tasse (65 ml) d'eau
chaude

3/4 tasse (190 ml) de
sirop d'érable

2 1/2 tasses (625 ml) de
crème 35 %

Montage

1/2 tasse (125 ml) d'eau

1/2 tasse (125 ml) de sucre

1/2 once (15 ml) de rhum

brun, 1/2 once de cognac

et 1/2 once d'amaretto.

Sucre d'érable râpé

Préparation

La génoise: Fouetter les œufs et le sucre pendant au moins 10 minutes et jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et de couleur pâle. Mélanger la farine et le sel et les incorporer délicatement à la spatule au mélange d'œufs. Utiliser un moule à ressort et cuire à 325°F (165°C) environ 30 minutes. Laisser refroidir. Démouler en prenant soin de dégager les parois à l'aide d'un couteau.

La mousse: chauffer le sirop d'érable sans bouillir. Gonfler la gélatine dans l'eau chaude et l'incorporer dans le sirop d'érable. Laisser refroidir. Fouetter la crème; incorporer le sirop d'érable; fouetter encore pour bien mélanger.

Le montage: Faire un sirop avec l'eau, le sucre et les alcools. Bouillir 5 minutes environ. Mouiller la génoise de ce sirop et la remettre dans le contour du moule à ressort. Mettre ensuite la mousse sur la génoise. Réfrigérer entre 3 et 4 heures. Démouler. Décorer généreusement de sucre d'érable râpé ou en copeaux.

Source : Gérald Beaudry



Du sirop d'érable
s'il vous plaît!

Québec

Une région de
• Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
• Ministère du Développement économique et régional
• Ministère des Ressources naturelles, de la Faune et des Parcs

CRCD

BAS-SAINTE-LAURENT
Conseil régional de concertation et de
développement du Bas-Saint-Laurent



Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent