

# Douceur de novembre au Bas-Saint-Laurent

## Parfait à l'érable



Portions 6 Préparation 45 minutes Congélation 24 heures

[www.saveursbsl.com](http://www.saveursbsl.com)

### Ingrédients

1 1/2 tasse (375 ml)  
sirop d'érable

8 jaunes d'œufs

1 tasse (250 ml)  
crème 35 % m.g.

pincée de sel

copeaux de chocolat

### Préparation

Amener le sirop d'érable à ébullition et bouillir environ 5 minutes. Laisser refroidir.

Fouetter la crème. Réserver.

Dans un bain-marie, battre les jaunes d'œuf. Incorporer le sirop tiède et le sel. Fouetter continuellement en raclant régulièrement le fond jusqu'à ce que le mélange atteigne 150° F (70° C).

Transvider ce mélange dans un bol à travers une passoire fine. Fouetter ensuite le mélange au batteur électrique, à haute vitesse, jusqu'à ce qu'il soit refroidi, gonflé et très mousseux. Ajouter le tiers de la crème fouettée tout en continuant à battre, puis incorporer le reste à la spatule en pliant délicatement le mélange. Verser le mélange dans des coupes individuelles. Congeler 24 heures.

Garnir de crème fouettée et de copeaux de chocolat.

Source : Fédération des producteurs acéricoles du Québec



Du sirop d'érable  
s'il vous plaît!

Régions  
Québec



Avec la participation de :  
• Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation  
• Ministère des Ressources naturelles  
• Société de la faune et des parcs



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



Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent