

SEMIFREDDO À L'ÉRABLE

On ne réalise pas toujours comme on est chanceux d'avoir, dans notre pays, un si bon produit tel que le sirop d'érable qui nous offre autant de possibilités culinaires!

Bien d'autres pays nous l'envient et avec raison. Je vais essayer de faire honneur à mon pays d'adoption avec cette recette simple à réaliser.

Cette mousse est excellente nature ou congelée pour les jours chauds.

Rendement: 6 portions

Préparation: 15 minutes

Ingrédients:

2 oeufs (jaune et blanc séparés)

½ tasse (4 oz) ou 125 ml de sirop d'érable très chaud

1 tasse (8 oz) ou 250 ml de crème 35% fouettée

* Tia Maria ou cognac

Préparation:

Fouetter la crème et réserver.

Chauffer le sirop et laisser bouillir 2½ minutes.

Commencer à battre les blancs d'oeufs à l'aide d'un batteur; incorporer en même temps le sirop très chaud en le versant en petit filet et toujours en fouettant.

Avec cette technique on obtient une mousse ferme.

Ajouter en dernier les deux jaunes d'oeufs légèrement battus.

Laisser refroidir le mélange quelques minutes et ensuite plier délicatement la crème déjà fouettée dans la préparation.

La mousse est très ferme et peut être servie tout de suite; elle peut aussi être placée au congélateur dans un moule ou dans des petits verres individuels.

Il est préférable de la sortir du congélateur 10 minutes avant le service.

Vous pouvez doubler la recette et la congeler.

Option:

* On ajoute 2 c. à table de Tia Maria ou de cognac à la mousse en même temps que la crème fouettée ou on en verse sur la mousse lors du service.

Buon appetito!