

Caramel salé à l'érable



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Donne 5 pots de 125 ml
Temps de préparation : 5 minutes
Temps de cuisson: 30 minutes

Ingrédients

1 boîte (540 ml) de sirop d'érable
1 tasse (250 ml) crème 35%
2 c. à soupe (30 ml) beurre non salé
2 ½ c. à thé (12,5 ml) de miso du Québec

Préparation

1. Dans une casserole moyenne, chauffer le sirop d'érable jusqu'à 138°C (280°F). Cela peut prendre jusqu'à 30 minutes. Utiliser un thermomètre à bonbons pour une lecture précise de la température.
2. Pendant ce temps, dans une petite casserole, chauffer la crème et le beurre sans faire bouillir.
3. Dès que le sirop atteint sa température, retirer du feu et verser délicatement le mélange de crème et de beurre (attention aux éclaboussures).
4. Ajouter le miso et bien mélanger pour avoir une consistance et une couleur homogène.

5. Répartir dans les pots et laisser refroidir à la température de la pièce avant de fermer et de réfrigérer (se conserve 1 mois au réfrigérateur).

Quelques petites notes...

- Variantes. Remplacer le miso par 2 c. à soupe (30 ml) de sirop de bouleau et 2 ½ c. à thé (12,5 ml) d'algues nori en flocons.
- Cette recette n'inclut pas d'anti-cristallisant, il pourrait être normal que le caramel développe des petits cristaux avec le temps. Normalement, ils sont dévorés bien avant!

Lien vers la recette: <https://cariboumag.com/2020/11/caramel-sale-a-lerable/>