



Pop-corn à l'érable

Ingrédients

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de canola
- 50 g (1/4 de tasse) de grains de maïs pour pop-corn
- 30 g (2 c. à soupe) de beurre
- 180 ml (3/4 de tasse) de sirop d'érable



Étapes de la préparation

1 Verse l'huile dans une très grande casserole avec les grains de maïs. Enrobe-bien les grains d'huile. Couvre la casserole et fais cuire à température élevée en remuant la casserole jusqu'à ce que les grains de maïs soient éclatés. Transfère ensuite le pop-corn dans un grand bol.

2 Ensuite, fais fondre le beurre dans une petite casserole, puis ajoute le sirop d'érable.

3 Amène le mélange à ébullition, puis baisse le feu à moyen-doux. Laisse mijoter 15 minutes. Remue le mélange constamment afin qu'il ne brûle pas. Laisse reposer deux minutes. Attention! C'est très chaud!

4 Verse le caramel d'érable sur le pop-corn, puis mélange bien à l'aide de pinces. Attention aux brûlures! Laisse refroidir pendant 10 minutes sur le comptoir. Déguste!



Le pop-corn à l'érable se conserve quelques jours à température ambiante.

