

WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

A taste of the past



MOUSSE GLACÉE À L'ÉRABLE

(6 portions)

- 1 tasse de sirop d'érable
- 1 1/2 c. à thé de gélatine non aromatisée
- 2 c. à table d'eau froide
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 chopine de crème glacée à la vanille

1. Chauffer le sirop au point d'ébullition; cuire jusqu'à ce que le sirop soit réduit à 1/2 tasse.
2. Amollir la gélatine dans l'eau froide; l'ajouter au sirop. Verser le sirop lentement dans les jaunes d'oeufs, battant sans arrêt. Ajouter la crème glacée; bien mêler.
3. Verser ce mélange dans des moules individuels; faire congeler. Pour démouler, tremper les moules dans l'eau chaude quelques secondes.