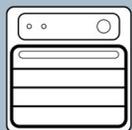


Amandier au sirop d'érable

Moelleux amandier parfumé au sirop d'érable.



Desserts



Four



Mise en place

Mélangez les 2/3 du sirop d'érable, le sucre cassonade et les œufs dans un saladier à l'aide d'un fouet électrique afin d'obtenir une texture homogène et mousseuse.

Ajoutez la poudre d'amande et le beurre fondu et mélangez à nouveau.

Versez la pâte dans un moule beurré et cuire à 180° pendant 30 minutes.

Sortir l'amandier du four, le refroidir et le démouler délicatement.

Dans une casserole ajouter le reste de sirop d'érable avec les noix de pécan et faire chauffer pour obtenir presque la coloration d'un caramel.

Verser ensuite immédiatement, sans se brûler le caramel de pécan sur l'amandier en répartissant bien les noix.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PURE MAPLE SYRUP GRADE A - Sirop d'érable	7577	70 g
Poudre amandes		150 g
Oeuf		3 pces
Beurre cru		70 g
Sucre cassonade		60 g
Noix de pecan		60 g