

GLACE À L'ÉRABLE

Ingrédients

- 1 cuillerée à soupe de fécule de maïs
- ½ tasse de lait
- 2 tasses de crème à fouetter
- 1 tasse de sirop d'érable Grade B¹
- 6 jaunes d'oeuf
- 2 cuillerées à thé d'essence de vanille

Faire dissoudre la fécule avec un peu du lait froid. Faire chauffer le reste du lait et la crème. Fouetter les jaunes d'oeuf. Verser peu à peu le lait chaud dans les jaunes d'oeuf en remuant constamment. Retourner le tout sur un feu doux, et ajouter la fécule diluée dans le lait. Chauffer en remuant sans cesse jusqu'à ce que le mélange épaississe. Sortir immédiatement du feu et ajouter la vanille et le sirop d'érable. Faire refroidir au réfrigérateur au moins 2 heures. Finir dans une machine à crème glacée. Servir avec des biscuits à l'érable, avec un caramel à l'érable ou avec des pépites d'érable.¹ Pour 6 à 8 personnes.

ACTIVITÉS

1. Quelle est la différence entre une glace et un sorbet?
2. Qu'est-ce que vous pouvez acheter chez un pâtissier? Un confiseur? Un glacier? Un boulanger? Un chocolatier?
3. Dressez une liste de tous les parfums de glace et de sorbet que vous trouvez au supermarché. Catégorisez-les.
4. Inventez votre propre parfum de crème glacée, et créez un descriptif pour une publicité.
5. Quelles sauces pourriez-vous mettre sur la crème glacée?



Notes

¹ Le sirop d'érable qualité industrielle (Grade 3) n'est pas disponible au Québec. Aux États-Unis, la Grade B peut être commandée en ligne.