

Émission 9 - Automne 2022

Des péchés gourmands !



Carré sucre à la crème aux guimauves

INGRÉDIENTS

1/2T DE BEURRE
1T DE CASSONADE
1/4T DE CRÈME 35%
1 ½ DE SUCRE EN POWDRE
4T DE GROSSES GUIMAUVES
3T DE CÉRÉALES RICE KRISPIES

PRÉPARATION

DANS UN CHAUDRON – FONDRE LE BEURRE
AJOUTER LA CASSONADE ET MÉLANGER
RÉDUIRE À FEU MOYEN ET CUIRE 5 MIN
AJOUTER LA CRÈME ET LE SUCRE EN POWDRE
MÉLANGER EN FOUETTANT AU MALAXEUR JUSQU'À CONSISTANCE LISSE
AJOUTER LES GUIMAUVES ET LES CÉRÉALES
MÉLANGER ET DÉPOSER DANS UN MOULE GARNI DE PAPIER PARCHEMIN ET PULVÉRISER
D'ENDUIT VÉGÉTAL
LAISSER REFROIDIR
COUPER EN CARRÉ

Bon appétit!

Émission 9 - Automne 2022

Des péchés gourmands !



CARRÉ CHOCOLAT, GUIMAUVE PACANES ET CARMEL

INGRÉDIENTS

BISCUITS GRAHAM

1 BOÎTE DE LAIT EAGLE BRAND

1T DE PÉPITES DE CHOCOLAT

1T DE PÉPITES DE CARMEL FLEUR DE SEL

1T DE PACANES EN MORCEAUX

8T DE GUIMAUVES

1/2 T DE BEURRE

PRÉPARATION

TAPISSER UN MOULE CARRÉ DE 9PO DE PAPIER PARCHEMIN EN LE FAISANT DÉPASSER SUR LES BORDS

GARNIR LE FOND DE BISCUITS GRAHAM

DIVISER LE LAIT EAGLE BRAND EN DEUX PARTIES (OU DEUX BOLS)

DANS L'UNE PARTIE AJOUTER LES PÉPITES DE CHOCOLAT ET DANS L'AUTRE, CELLES DE CARMEL

DANS UN AUTRE BOL, METTRE LES GUIMAUVES ET LE BEURRE

FONDRE LES PÉPITES DE CHOCOLAT AVEC LE LAIT AU BAIN-MARIE

UNE FOIS FONDU, MÉLANGER ET ÉTENDRE SUR LES BISCUITS GRAHAM

LAISSER PRENDRE

FONDRE LES GUIMAUVES ET LE BEURRE AU BAIN-MARIE

BIEN MÉLANGER EN PRENANT SOIN DE NE PAS FAIRE FONDRE TOUTES LES GUIMAUVES

ÉTENDRE SUR LE CHOCOLAT

LAISSER PRENDRE AU FRIGO

FONDRE LES PÉPITES DE CARMEL AVEC LE LAIT AU BAIN-MARIE

MÉLANGER

ÉTENDRE SUR LES GUIMAUVES ET LAISSER PRENDRE

DÉMOULER ET COUPER EN CARRÉ

DÉGUSTER !!

Bon appétit !

Émission 9 – Des péchés gourmands !

Émission 9 - Automne 2022

Des péchés gourmands !



TREMPETTE À L'ÉRABLE ET À LA GUIMAUVE

INGRÉDIENTS

3 BLANCS D'ŒUFS
1T DE SIROP D'ÉRABLE
2T DE GUIMAUVES MINIATURES
BISCUITS ET FRUITS POUR ACCOMPAGNER

PRÉPARATION

FOUETTER LES BLANCS D'ŒUFS EN NEIGE FERME
FAIRE BOUILLIR LE SIROP JUSQU'À 110 C OU 230 F AU THERMOMÈTRE À BONBON
VERSER SUR LES ŒUFS MONTÉS EN NEIGE TOUT EN FOUETTANT AU MALAXEUR
POURSUIVRE JUSQU'À L'OBTENTION D'UNE BELLE MERINGUE ITALIENNE
VERSER DANS UN PLAT ALLANT AU FOUR
COUVRIR DE GUIMAUVES MINIATURES
PASSER SOUS LE GRILL ET SERVIR CHAUD

Bon appétit !

Émission 9 – Des péchés gourmands !