



Qui dit sirop d'érable dit souvent "pancakes" mais j'ai préféré une tuile et un beurre d'érable pour accompagner mes muffins aux canneberges en provenance direct du Canada.



**Ingrédients pour les muffins :**

- 100 g de canneberges séchées
- 1 œuf
- 50 g de beurre
- 250 ml de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 125 g de sucre en poudre
- 250 g de farine
- 1 pincée de sel

**Ingrédients pour la crème déco "beurre d'érable" :**

- 125 g de beurre
- 65 g de sirop d'érable



**MADELEINE MARKET**  
LA GASTRONOMIE DU QUOTIDIEN

**Ingrédients pour les tuiles Canadiennes :**

- du sirop d'érable\*
- amandes hachées (taillées en petits cubes)

**Préparation des muffins :**

Faire tremper les canneberges pendant 15 min dans l'eau de chaude (si elles sont trop sèches à votre avis). Mélanger les poudres, ajouter le lait et l'œuf battus ensemble. Ajouter le beurre fondu, mélanger correctement puis incorporer les canneberges. Répartir la pâte dans des empreintes muffins en silicone ou des caissettes en papier. Cuire 20 à 25 min à four th 6/ 180°C. Sortir du four et laisser refroidir complètement.



#### Confection des tuiles :

Verser quelques gouttes de sirop d'érable dans les empreintes en silicone et parsemer de quelques dés d'amandes. Placer au four chaud th7/210°C. Aux premiers bouillonnements, sortir et laisser refroidir. Démouler et réserver.



#### Préparer la crème déco "beurre d'érable" :

Travailler le beurre coupé en morceaux à température ambiante façon crème au beurre. Incorporer petit à petit le sirop d'érable. Mettre dans la poche à douille et décorer les muffins.



Placer une tuile sur chaque muffin décoré de crème.



**\*LE SIROP D' ERABLE** : L'eau d'érable est transformée en sirop d'érable dans la cabane à sucre. C'est dans ce bâtiment qui abrite l'évaporateur, énorme récipient dans lequel on fait bouillir la sève pour réduire sa teneur en eau et concentrer le sucre qu'elle renferme. Le sirop d'érable est parfait lorsqu'il ne contient pas plus de 34% d'eau. A la base la sève contient en moyenne 97,5% d'eau. Selon la durée de cuisson du sirop, l'acériculteur obtiendra de la tire, du sucre mou ou du sucre dur... : **122°C** Sucre granulé - **120°C** Sucre très dur - **118°C** Sucre dur - **114.5°C** Tire d'érable ou sucre mou - **113°C** Tire d'érable sur neige - **111.5°C** Beurre d'érable - **104°C** Cuisson du sirop - **100°C** Point d'ébullition de l'eau

<http://cachou66.canalblog.com/>