

BEURRE D'ÉRABLE AU SIROP D'ÉRABLE

1 tasse de cassonade

3 tasses de sirop d'érable

1 tasse de crème ou lait

½ tasse de sirop de maïs

4 c. à soupe de beurre

- 1.** Mettre dans une casserole la cassonade, le sirop d'érable, la crème ou le lait et le sirop de maïs. Porter lentement à ébullition.
- 2.** Faire bouillir à feu moyen de 20 à 30 minutes, en remuant très souvent.
- 3.** Laisser refroidir pendant 20 minutes. Ajouter le beurre et remuer jusqu'à consistance crémeuse. Verser et conserver au réfrigérateur.