

La barre Nanaimo



2h45

Étapes de la préparation

La couche du bas

1) Avec l'aide d'un adulte, fais

Chauffer au bain-marie 120g de

Beurre, le sucre en poudre et le

Chocolat en poudre. Mélanger le tout

2) quand le mélange est tout lisse, ajoute

L'œuf en tournant lentement pour faire

Épaissir. Retire du feu quand ça te paraît bien.

3) rajoute au mélange les biscuits écrasés, la noix de coco râpée et la poudre d'amandes. Étale la pâte obtenue dans un plat carré.

La couche du milieu

1) mélange 120g de beurre fondu, la crème fraîche, le sucre vanillé et le sucre glace jusqu'à ce que ça devienne crémeux, puis étale le mélange sur la première couche.

Ingrédients

50g de sucre en poudre

2 c à s de chocolat en poudre

270g de beurre

1 œuf

8 biscuits type petit brun

50g de poudre d'amandes

100g de noix de coco râpés

3 c à s de crème fraîche

2 sachets de sucre vanillé

200g de sucre glace

8 gros carrés de chocolat noir

La couche du haut

1) demande à un adulte de t'aider pour faire chauffer à feu doux les carrés de chocolat et 30g de beurre. Mélange la préparation, puis laisse-la refroidir une fois qu'elle est toute lisse.

2) étale la pâte sur la 2^{ème} couche et mets au réfrigérateur pendant minimum 2 heures

3) bon appétit

La queue de castor (beaver tails)



Étapes de la préparation

1) dans un saladier, verser la farine, le Beurre fondu, le sucre, la cannelle et le Sel

2) délayer la levure dans le lait tiède
L'ajouter dans le saladier et mélanger

De nouveau

3) incorporer l'œuf et le jus de citron

Une fois la pâte bien homogène, couvrir le saladier d'un torchon humide et laisser lever dans un endroit tiède pendant 1h30

4) diviser ensuite la pâte en 4 boules

Les étaler sur un plan de travail fariné en une sorte d'ovale rectangulaire de 10 cm de large sur 20 cm de long environ

5) faire chauffer l'huile et y plonger les queues de castor une par une. Faire frire environ 30 secondes de chaque côté

6) égoutter sur du papier absorbant et servir avec du sirop d'érable, du sucre ou du nutella. Régalez-vous !!

Ingredients

4 cuillères à café de jus de citron

Cannelle

6 cuillères à café de levure de boulanger

800g de farine

200g de sucre

4 pincées de sel

Huile

4 oeufs

320 ml de lait tiède

80g de beurre fondu

Canada

Beurre de pommes



35 minutes

Ingredients

Pour 6 personnes :

750 g de pommes

60 g de beurre

2 cuillères à soupe de sirop d'érable

Vanille en poudre (facultatif)

Étapes de la préparation

1) pelez, épépinez les pommes et coupez les en lamelles fines

2) mettez vos lamelles de pommes avec le sirop d'érable, un peu de vanille en poudre dans une casserole, mélangez et couvrez.

3) faites chauffer environ 15 à 20 minutes en remuant de temps en temps. Vos lamelles de pommes doivent pouvoir s'écraser à la fourchette et il ne doit plus rester de jus au fond de la casserole.

4) versez le contenu de votre casserole dans un blender, ajoutez le beurre et mixez le plus finement possible.

5) versez votre préparation dans un pot préalablement ébouillanté.

6) laissez refroidir et conservez votre beurre de pommes au réfrigérateur.

Tarte au sirop d'érable



1h 30

Ingredients

1 pâte Brisée
¼ tasses de beurre à température de la pièce
¼ tasse de fécule de maïs
1 et demi-tasse de sirop d'érable
½ tasses d'eau

Etapes de la préparation

- 1) faire cuire la pâte Brisée
- 2) dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux
- 3) retirer du feu, ajouter la fécule de maïs et bien mélanger. Ajouter le sirop d'érable, l'eau et le sel, mélanger au fouret et remettre sur le feu.
- 4) augmenter la température et amener à ébullition jusqu'à ce que le mélange soit épais. Laisser refroidir 20 minutes.
- 5) verser dans le fond de tarte déjà cuit et laisser reposer 1 heure.