



Un délice sucré canadien à préparer et à déguster

Garnitures pour crème glacée : recettes et infos

Célébrons le froid en faisant preuve de créativité dans la cuisine! Essayez ces recettes simples de garnitures pour crème glacée inspirées des plantes qui ont besoin du froid – dans la chaleur estivale, elles vous rafraîchiront à coup sûr.

Saviez-vous que sans le froid, nous n'aurions ni sirop d'érable ni pommes? Certains de nos fruits bien-aimés ne peuvent exister sans temps froid.

À la suite d'une période hivernale de dormance, les pommes, les cerises, les prunes et les fraises, entre autres, nécessitent un lent démarrage. Des températures entre 0 °C et 7 °C (appelées heures de refroidissement) sont requises pour que ces plantes émergent de leur état de dormance et que leurs bourgeons se développent en fleurs ou en feuilles. Une fois ces jolies fleurs pollinisées, elles deviennent les fruits que nous aimons tant.

Selon la variété, 1100 heures de températures fraîches peuvent être nécessaires aux pommiers pour produire des fruits. Les cerisiers doivent également refroidir, certains pendant un laps de temps pouvant atteindre 900 heures. Mais qu'en est-il de la sève sucrée préférée des Canadiens? Sans le froid, la sève d'érable se déplacerait des racines jusqu'aux branches trop rapidement pour être collectée.

Assurez-vous de partager et d'identifier votre chef-d'œuvre créatif : #DéliceNature.

nature.ca/explore

Gâterie aux cerises

Donne 4 portions.

Ingrédients

300 g de cerises (les cerises emballées congelées n'ont pas besoin d'être dénoyautées)

3 c. à soupe de sucre blanc

¼ c. à thé d'extrait de vanille

¼ c. à thé de cannelle moulue

Crème glacée à la vanille

Feuilles de menthe (facultatif)

Instructions

1. Si vous utilisez des cerises congelées, décongelez-les suffisamment pour pouvoir les couper.
2. Si vous utilisez des cerises fraîches, dénoyautez-les.
3. Réservez quatre cerises pour la garniture, au choix.
4. Hachez grossièrement les cerises restantes comme vous les désirez.
5. Mettez les cerises hachées dans une casserole.
6. Ajoutez le sucre.
7. Faites bouillir à feu élevé.
8. Laissez le mélange bouillonner pendant 5 minutes en le remuant de temps en temps.
9. Ajoutez la cannelle et la vanille.
10. Réduisez le feu à puissance moyenne et laissez mijoter pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la garniture s'épaississe et colle à votre cuillère.
11. Laissez refroidir la garniture à température ambiante.
12. Conservez au réfrigérateur.



Laissez la garniture en morceaux ou, pour une texture plus lisse, réduisez-la en purée puis passez-la au tamis à mailles fines.

Versez sur de la crème glacée à la vanille et le tour est joué!

Garnissez d'une cerise et de menthe. Miam!

Douceurs à l'érable et au beurre

Donne 4 portions.

Ingrédients

4 pommes Cortland (celles-ci conservent leur teinte rosée, mais rien n'empêche d'utiliser d'autres types de pommes)
3 c. à soupe de beurre
½ tasse d'eau
½ tasse de sirop d'érable
¼ c. à thé de cannelle moulue
Crème glacée à la vanille

Instructions

1. Lavez et épépinez les pommes.
2. Hachez grossièrement 3 des pommes; réservez la quatrième pour la garniture.
3. Mettez les pommes, le beurre et l'eau dans une casserole.
4. Portez à ébullition.
5. Faites bouillir pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.
6. Réduisez le feu à puissance moyenne-douce.
7. Ajoutez le sirop d'érable et la cannelle.
8. Couvrez et laissez mijoter jusqu'à ce que les pommes soient tendres, environ 10 minutes, en remuant de temps en temps.
9. Laissez refroidir la garniture à température ambiante.
10. Réduisez la garniture refroidie en purée et passez-la au tamis à mailles fines
11. Conservez au réfrigérateur.
12. Juste avant de servir, tranchez finement la quatrième pomme en guise de garniture.

Arrosez sur de la crème glacée à la vanille pour un vrai régal canadien!

Garnissez de tranches de pommes.



Un merci spécial au chef Kalidas Cappuccino qui a créé ces délicieuses recettes.