

[Québec] Biscuits au sirop d'érable fourrés à la crème au beurre



“ Toujours pas de recette de légumes aujourd’hui... mais plutôt des biscuits fourrés au sirop d’érable... ceux que je dévore quand je suis en visite chez ma mère! L’appel de la boîte à biscuits, vous connaissez? Une fois par année (ou plutôt un mois par année... soit le temps de mon séjour au Québec), je me gave de ces biscuits industriels qui ne sont pas en effets sur ma courbe de poids. Après plusieurs recherches pour créer les miens, voici une recette qui me plaît bien (un mélange des recettes de [Ricardo](#) et de celle de [l’amoureuse des desserts](#) pour le biscuit croquant et la recette de la [ganache à l’érable des macarons de Gaëlle et Johan Crop...](#)). ”

Les Ingrédients :

(Pour un cinquantaine de petits biscuits)

Biscuits...

- ½ tasse (cup) soit 125 ml de sirop d’érable
- ½ tasse (cup) soit 90 g de cassonade nord-américaine bien tassée
- ½ tasse (cup) soit 115 g de sucre de canne blond
- 3 c. à soupe de flocons d’érable
- 1 tasse (cup) soit 165 g de beurre demi-sel
- 3 tasses (cups) soit 450 g de farine type T55 ou T65
- 1 jaune d’œuf

La garniture (crème au beurre à l’érable)...

- 2 œufs
- 140 g de beurre demi-sel (recette initiale... beurre doux)
- 100 ml de sirop d’érable

Les Étapes :

Garniture (crème au beurre à l'érable)... Cassez les œufs dans un bol mélangeur. Réservez. Versez le sirop dans une casserole. Amenez celui-ci à ébullition. Dès les premiers bouillons, fouettez les œufs au batteur électrique à main. Lorsque la température du sirop a atteint les 121°C, versez-le en un fin filet sur les œufs tout en continuant de battre à faible vitesse. Battez jusqu'à ce que le mélange refroidisse. Ajoutez le beurre coupé en petits cubes préalablement maintenu à température ambiante. Battez jusqu'à ce que le mélange devienne homogène. Transférez-la dans une poche à douille. Réservez au frais. Sortez la crème au beurre une heure avant le dressage final des biscuits.

Biscuits... Battez ensemble les œufs, le sucre et la cassonade. Une fois le mélange bien mousseux, ajoutez le sirop d'érable et le jaune d'œuf. Battez quelques minutes. Ajoutez la farine graduellement tout en battant. Formez 4 boules. Réfrigérez-les pendant au moins une heure.

Préchauffez le four à 160°C. Abaissez une première pâte. Découpez les feuilles d'érable à l'emporte-pièce. Déposez-les sur une plaque de cuisson chemisée de papier sulfurisé. Procédez de même avec les 3 autres pâtons.

Si les feuilles d'érable confectionnées sont cassantes, mettez la plaque au four une vingtaine de minutes avant de les enfourner à 160°C pendant 10 à 12 minutes à chaleur tournante dans le milieu du four.

Une fois cuits, déposez les biscuits dans une boîte en fer blanc... si vous ne les assemblez pas tout de suite.

Assemblage... Sortez la crème au beurre du frigo environ 1 heure avant la confection des biscuits. Déposez les biscuits sur un plan de travail et garnissez-les de crème au beurre. Refermez les biscuits. Conservez-les au frais.

Et Que Dire De Plus ?

- Mesure anglo-saxonnes : 1 tasse = 1 cup = 1 verre de 250 ml.
- Cette recette sera présentée au [6e salon du blog culinaire](#) sur Soissons avec Manue du blog [Hum, ça sent bon...](#) et Yolandeet du blog [Les petits plats de Patchouka](#).
- La seconde recette présentée au salon : [\[Québec\] Carrés aux dattes](#).
- Remplacez la cassonade nord-américaine par de la vergeoise brune ou encore par du sucre de canne roux ou blond additionné de 1 c. à thé de mélasse.
- La recette de la crème au beurre a été puisée dans le livre de recettes de [Gaëlle et Johan Crop](#) intitulé 'Macarons' aux éditions Modusaventure.