

# Gingembre confit dans le sirop d'érable

## INGRÉDIENTS

300 g (environ 2 1/4 tasses) gingembre frais non pelé, en tranches de 2-3 mm

250 mL sirop d'érable

125 mL eau

250 mL sucre blanc pour l'enrobage (ou idéalement du sucre d'érable)

## PRÉPARATION

### ÉTAPE 1

Mettre les tranches de gingembre dans une petite casserole et y verser de l'eau fraîche pour couvrir complètement. Porter à ébullition et laisser bouillir 5 minutes. Égoutter et recommencer cette étape une deuxième fois. Ceci sert à enlever une partie du piquant du gingembre (qui restera quand même assez piquant).

### ÉTAPE 2

Remettre le gingembre dans la casserole avec le sirop d'érable et 125 ml d'eau. Laisser bouillir à feu doux pendant 30 minutes, à découvert. Couvrir et cuire une autre demi-heure, toujours à feu doux. Retirer du feu et laisser le gingembre refroidir complètement à température ambiante.

### ÉTAPE 3

Lorsque le gingembre est refroidi, le mettre dans un tamis pour en retirer un maximum de sirop (environ 30 ml de sirop d'érable intensément « gingembré », qui saura parfumer un cocktail ou une salade de fruits).

### ÉTAPE 4

Tremper les tranches de gingembre dans le sucre (blanc ou d'érable) et laisser sécher les tranches (sans couvrir) une journée. Garder dans un bocal hermétique/pot de verre.

### NOTE(S) DE L'AUTEUR :

Quelle merveilleuse combinaison que l'érable et le gingembre! Un doux sirop caramélisé et une racine intense et piquante, quoi demander de plus! Ce délicieux gingembre confit saura parfumer vos recettes, autant salées que sucrées. Vous pourrez remplacer le gingembre frais par le confit dans tous les woks et les mijotés. En petits dés, il ajoutera du zeste à vos tartes, gâteaux et salades de fruits. Ce gingembre intensément imbibé de saveur d'érable sera l'ultime touche déco très chic sur vos mousses et verrines. Si vous êtes fan de gingembre, vous aimerez aussi le croquer nature, comme un bonbon. Venez me visiter au [www.catherinecuisine.com](http://www.catherinecuisine.com) pour plein d'autres belles recettes et un blog appétissant rempli de photos.

## POPULAIRE

### RECETTES

GINGEMBRE CONFIT DANS LE SIROP D'ÉRABLE

### PLATS PRINCIPAUX

VELOUTÉ DE COURGE POIVRÉE

### RECETTES

GÂTEAU AUX POMMES À L'ANCIENNE

### RECETTES

RÔTI DE PORC À LA MIJOTEUSE FACILE

### RECETTES

PILONS DE POULET À L'AIL ET AU ROMARIN EN ROBE DE BACON