

## **Crème au sirop d'érable**

300g de sirop d'érable  
285g de crème fluide à 30% de MG  
5 jaunes d'œufs  
2 feuilles de gélatine (4g)  
400g de mascarpone

Faites réduire le sirop d'érable pour en obtenir environ 225g. Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Dans une casserole, mélangez le sirop d'érable réduit, la crème fluide, les jaunes d'œufs et la gélatine essorée et faites cuire jusqu'à 85°.

Dès que la crème est cuite, retirez-la du feu et incorporez le mascarpone. Mixez une bonne minute. Filmez au contact et réservez au réfrigérateur 24 heures.