



La montagne de bonbons

Affiche des recettes des bonbons

La tire d'érable (Canada)



Recette

Ingrédients

- 130 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable (érable lière ou en boîte)
- Neige propre ou glace concassée

Préparations

1. Fais bouillir dans une casserole le sirop, environ 20 min, sans remuer.
2. Laisse tiédir.
3. Verse 15 ml (1 c. à soupe) de sirop épais sur la neige.
4. Roule le sirop qui refroidit autour d'une palette de bois.

Le bonbon au lait (Mexique)



Recette

Ingrédients

- 2 boîtes de lait concentré sucré
- 250 g de sucre
- Parfum au choix : vanille, cannelle ou zeste de citron ou d'orange râpé...

Préparation

1. Fais bouillir le lait et le sucre dans une casserole.
2. Cuis le mélange 20 minutes en tournant jusqu'à obtenir une couleur ambrée.
3. Ajoute le parfum choisi.
4. Découpe la pâte obtenue en solides, avec des ciseaux de cuisine (cubes). Façonne des rouleaux ou des sphères.

Le mapopo (Zimbabwe)



Recette

Ingrédients

- 2 papayes
- 2 livres de sucre
- 2 citrons

Préparation

1. Coupe la papaye épluchée en fines lanières.
2. Place la papaye et le sucre sur feu doux pour fondre le sucre.
3. Cuis le mélange pendant 10 minutes.
4. Laisse refroidir une demi-heure.
5. Réchauffe la préparation à feu vif.
6. Moule des bonbons, à l'aide d'une fourchette et d'une cuillère dans des formes variées.

Le nougat (France)



Recette

Ingrédients

- 2 feuilles de pâte azyme (taillées selon la grosseur du moule)
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 125 ml (½ tasse) de miel
- 60 ml (¼ tasse) d'eau
- 1 blanc d'oeuf
- 375 ml (1 ½ tasse) d'amandes blanchies (sans la pelure), grillées

Préparation

Consulter la [Recette](#)

Le brigadeiros (Brésil)



Recette

Ingrédients

- 3 c. à soupe de cacao non sucré
- 1 c. à soupe de beurre
- 1 boîte (300 ml) de lait condensé sucré
- vermicelles au chocolat

Préparation

1. Chauffe le lait condensé avec le cacao et le beurre à feu moyen.
2. Cuis en mélangeant pendant 10 minutes.
3. Laisse refroidir.
4. Roule la pâte en petites boules de 2,5 cm.
5. Roule chaque boule dans les vermicelles de chocolat.

Les ghevars (Inde)



Recette

Ingrédients

- Un bol contenant 750 ml (3 tasses) de farine nature
- Un bol contenant 250 ml (1 tasse) du ghee solidifié
- Un bol contenant 375 ml (1 ½ tasse) de sucre
- 250 ml (1 tasse) d'eau
- 3 -4 glaçons
- 1d'eau
- 1 cuillère à soupe de lait
- 0,25 cuillère à café de colorant alimentaire jaune
- 1 kg de ghee (pour la friture)
- 1 cuillère à café de cardamome en poudre
- 1 cuillère à soupe d'amandes hachées
- 1 cuillère à soupe de pistaches hachées
- 1 cuillère à soupe de lait
- 0,5 cuillère à café de safran, frottez dans le lait

Préparation

Consulter la [Recette](#)