



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Mais soufflé au caramel

Ingrédients

12 tasses de maïs soufflé
1 tasse (250 ml) de cassonade
½ tasse (125 ml) de beurre
¼ tasse (60 ml) de mélasse
½ c. à thé (2.5 ml) de sel
2 c. à soupe (2.5 ml) de bicarbonate de soude

Préparation

Chauffer le four à 200°F. Verser le maïs soufflé dans un grand bol. Faire cuire la cassonade, le beurre, la mélasse et le sel dans une casserole à feu moyen. Remuer de temps en temps, jusqu'à ce que des bulles apparaissent sur le bord. Cuire encore quelques minutes et retirer du feu. Incorporer le bicarbonate de soude en remuant jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Verser la préparation sucrée sur le mélange de maïs; bien mélanger jusqu'à ce que le maïs sont bien enrobé. Verser la préparation sur une plaque de cuisson non graissée. Cuire pendant 45 minutes en remuant à toutes les 15 minutes. Laisser refroidir entièrement et ranger dans un contenant bien fermé.