



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

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Menthes au beurre

Ingrédients

¼ tasse (60 ml) de beurre non salé

1/3 cuillère à thé (2,5 ml) de sel

3 ½ tasses (875 ml) de sucre à glacer

1/3 tasse (80 ml) de lait concentré sucré

½ cuillère à thé (2,5 ml) d'extrait de menthe poivrée (mesurer soigneusement)

Colorant alimentaire

Préparation

À l'aide d'un batteur sur socle muni d'une palette, combiner le beurre et le sel, et battre pendant une minute à vitesse moyenne-élevée. Ajouter le sucre à glacer, le lait concentré sucré et l'extrait de menthe poivrée, et mélanger à vitesse moyenne-basse jusqu'à ce que la pâte soit granuleuse, mais entièrement combinée. Ajouter doucement le colorant alimentaire à basse vitesse jusqu'à l'obtention de la couleur souhaitée. (Pour faire deux couleurs ou plus, retirer la pâte avant d'ajouter le colorant, puis diviser en portions égales, remettre une portion de pâte à la fois dans le bol du batteur et ajouter le colorant. Laver le bol et la palette entre chaque couleur.) Diviser en portions de la grosseur d'une balle de golf et faire de longs rouleaux d'environ 1 cm de large. Placer les rouleaux côte à côte sur une planche à découper et couper en morceaux d'environ 1 cm de long. (La pâte peut également être placée dans une pellicule plastique ou un contenant hermétique pour être roulée et coupée plus tard.) Ranger les menthes au réfrigérateur dans un contenant hermétique. Les menthes se conservent pendant quelques semaines si bien entreposées.

Donne : 225 morceaux