



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

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Pikoodinigan

Recette de la chef Cezin Nottaway

Ingrédients

500 ml (2 tasses) de sirop d'érable Awazibi (une autre marque de sirop d'érable peut être utilisée, mais la marque Awazibi est la meilleure pour cette recette)

Étapes

Apporter le sirop d'érable à ébullition dans une grande casserole (le sirop d'érable devrait être d'une profondeur d'un pouce). Laisser mijoter pour environ une heure ou jusqu'à ce que le sirop d'érable ait une consistance de bonbon. Remuer jusqu'à ce que le mélange devienne brun pâle. Verser dans des plats à tarte en aluminium, puis laisser reposer pendant 15 minutes. Retirer le Pikoodinigan, puis le retourner pour laisser refroidir l'autre côté.