



Sucre à la crème

(Florence Duke)

Prêt en : 1 h 50

Portions : 64 carrés

Ingrédients

-  1 tasse de crème 35%
-  1 tasse de sucre
-  1 tasse de cassonade
-  ½ tasse de sirop d'érable
-  2 c. à table de sirop de maïs
-  1 oz de chocolat blanc haché (facultatif)
-  ¼ c. à thé d'extrait de vanille



Préparation

-  Tapisser le fond d'un moule carré de 8 pouces de papier parchemin en le laissant dépasser sur deux côtés et beurrer les deux autres côtés.
-  Dans une casserole à fond épais, porter à ébullition tous les ingrédients à l'exception du chocolat et de la vanille en remuant pour dissoudre le sucre. Fixer un thermomètre à bonbons au centre de la casserole et laisser mijoter sans remuer jusqu'à ce que le thermomètre indique 115°C (240°F). Retirer du feu et ajouter le chocolat et la vanille sans remuer.
-  Déposer la casserole dans un bain d'eau froide. Laisser tiédir sans remuer, jusqu'à ce que le thermomètre indique 43°C (110°F), soit de 20 à 30 minutes.
-  Retirer la casserole de l'eau. Au batteur électrique, fouetter jusqu'à ce que le mélange perde son lustre, mais soit encore souple, soit environ 2 minutes.