

Recette : La plus vieille recette de sucre à la crème du Québec

Sucre à la crème dur

- 1 tasse de sucre
- 2 tasses de cassonade
- 1 tasse de crème

- Mélangez tous les ingrédients dans un bol.
- Faites cuire dans une casserole jusqu'à ce que la texture soit bien molle, ou jusqu'à ce qu'une cuillerée du mélange se tienne ensemble dans l'eau.
- Retirez ensuite la casserole du feu.
- Par la suite, fouettez jusqu'à l'obtention d'une texture lustrée, environ quatre minutes.
- Déposez le mélange dans un moule carré de huit pouces sur huit pouces que vous aurez préalablement beurré.
- Lorsque le mélange se sera refroidi, coupez et dégustez!

Sucre à la crème mou

- 1 tasse de sucre
- 2 tasses de cassonade
- 2 tasses de crème

- Mélangez tous les ingrédients dans un bol. Faites ensuite bouillir le mélange dans une casserole durant deux ou trois minutes.
- Retirez ensuite du feu, et conservez le mélange dans un bol. Vous pourrez ensuite le servir sur un gâteau.

Bon appétit!

Maman xx:)