



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Sucre à la crème classique

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de cassonade tassée
- 2/3 tasses de crème à 10 %
- 2 cuillères à table de beurre non salé
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1/2 tasse de noix de Grenoble ou pacanes hachées grossièrement (facultatif)

Préparation	5 minutes
Cuisson	20 minutes
Repos	45 minutes
Portion(s)	32 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par carré

Fibres	0 g
Protéines	0 g
Calories	65
Total gras	1 g
Total glucides	14 g

PRÉPARATION

1. Dans une petite casserole à fond épais, mélanger le sucre, la cassonade et la crème. Porter à ébullition à feu moyen, en brassant de temps à autre à l'aide d'une cuillère de bois. Fixer un thermomètre à bonbons sur la paroi de la casserole de manière que le bout soit bien immergé dans la préparation bouillonnante. Laisser bouillir, sans brasser, pendant environ 20 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 236°F (113°C).

2. Retirer la casserole du feu. Ajouter le beurre et la vanille (ne pas mélanger) et laisser refroidir la préparation pendant environ 45 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 110°F (43°C).

3. Retirer le thermomètre de la casserole. À l'aide d'une cuillère de bois (utiliser une cuillère propre), brasser vigoureusement la préparation sans arrêt, de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir et à perdre son aspect lustré. Ajouter les noix, si désiré, et mélanger.

4. Étendre aussitôt la préparation dans un moule à pain de 8 po x 4 po (20 cm x 10 cm), tapissé de papier d'aluminium beurré (lisser le dessus). Avec la pointe d'un couteau, tracer des lignes sur le dessus de la préparation de manière à obtenir 32 carrés. Réfrigérer le sucre à la crème pendant environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'il soit ferme. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, couper en carrés.

Pour faire provision de ces exquis carrés, les mettre dans un contenant hermétique, en prenant soin de séparer chaque couche d'une feuille de papier ciré. Ils se conserveront jusqu'à 2 jours à la température ambiante, jusqu'à 2 semaines au réfrigérateur et jusqu'à 2 mois au congélateur.