

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

SUCRE À LA CRÈME



1 tasse de sucre blanc

1 tasse de cassonade

1 tasse de crème 35%

À ajouter au moment de mélanger :

1 c. à table de beurre

2 à 3 c. à thé de vanille

Bien mélanger les trois premiers ingrédients et porter à ébullition (dans une casserole d'environ 6 tasses (1,5 litres) pour permettre l'expansion des liquides) à feu moyen-vif. Dès le début d'ébullition, réduire légèrement le feu et laisser bouillir environ 5 à 7 min. sans remuer pour éviter la formation de grumeaux.

Un thermomètre est tout indiqué pour ce genre de recette. Vous devez atteindre 235°F.

Pendant ce temps, graisser un moule en verre idéalement d'environ 9"x9".

Dès que la température est atteinte, retirer du feu, ajouter le beurre et la vanille et mélanger à l'aide d'une "mixette" environ 5 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une texture qui se retrouve entre la mayonnaise et le beurre d'arachides.

Verser ensuite immédiatement dans votre moule le plus uniformément possible et laisser refroidir au moins 20 minutes à température pièce. Par contre, à 10 minutes vous pourrez tailler vos carrés sans les retirer du moules.

Merci à Edith B. pour cette recette. Tout comme moi, il peut y avoir une période d'essais/erreurs mais dès que vous aurez maîtrisé la recette vous verrez que c'est facile.

Dans mon cas je réussis mieux avec le thermomètre électronique et c'est un des outils indispensables à posséder, autant pour la cuisson des viandes que pour les pâtisseries et confiseries.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM