

Le meilleur sucre à la crème (3 ingrédients)

- *Le meilleur sucre à la crème comme le faisait nos grands-mères...*



La recette du sucre à la crème dur :

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 2 tasses (500 ml) de cassonade
- 1 tasse (250 ml) de crème 35 %

Préparation :

1. Tapissez un plat d'une feuille de papier ciré ou parchemin.
2. Ajouter tous les ingrédients dans le chaudron. Mettre le feu à HIGH.
3. Mélanger un peu pour dissoudre les sucres dans la crème.
4. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant une dizaine de minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre à bonbon indique 236 °F (113 °C). Pendant ce temps, ne brassez pas.
5. Retirer du feu et attendre environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 110 °F (43 °C).
6. Fouettez intensément le mélange pendant environ 4 minutes.
7. Verser dans le plat.
8. Attendre que ça prenne.
9. Coupez et savourez.
10. Se conserve dans un contenant hermétique.

La recette du sucre à la crème mou :

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 2 tasses (500 ml) de cassonade
- 2 tasses (500 ml) de crème 35 %

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients dans un chaudron.
2. Faites bouillir pendant quelques minutes.
3. Conserver dans un contenant hermétique.
4. Vous pourrez vous en servir comme coulis, en mettre sur vos toasts ou bien comme ça se passe habituellement, le manger en cachette à la cuillère 😊

Je vous invite à regarder nos [recettes des fêtes \(et de Noël\)](#) et si vous avez de la difficulté avec ce sucre à la crème, essayez notre [sucre à la crème impossible à manquer!](#)

“

C'est tout simplement la plus vieille et la meilleure recette de sucre à la crème. Seulement TROIS ingrédients et vous avez le choix entre le faire dur ou mou...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)