



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

Votre courriel

Je m'inscris!



Sucre à la crème à l'érable

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 2 tasses de cassonade tassée
- 1 tasse de crème 35%
- 1/2 tasse de sirop d'érable
- 2 cuillères à table de beurre coupé en dés
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de sodium (environ)
- 1 cuillère à thé de vanille

Préparation	25 minutes
Cuisson	15 minutes
Repos	1 heure
Portion(s)	36 portions

VALEURS NUTRITIVES

par carré

Sodium	47 mg
Calories	85
Total gras	3 g
Cholestérol	10 mg
Gras saturés	2 g
Total glucides	15 g

PRÉPARATION

1. Beurrer la paroi interne d'une casserole à fond épais. Dans la casserole, mélanger la cassonade, la crème, le sirop d'érable, le beurre et une pincée du bicarbonate de sodium. Porter à ébullition à feu moyen, en brassant de temps à autre à l'aide d'une cuillère de bois. (Au besoin, ajouter le reste du bicarbonate de sodium si la préparation ne devient pas mousseuse en bouillant.)

2. Fixer un thermomètre à bonbons sur la paroi de la casserole. Laisser bouillir, sans brasser, pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 238 °F (114 °C). Verser aussitôt dans un grand bol beurré placé sur une grille (ne pas racler la paroi de la casserole). Laisser refroidir de 1 à 2 heures ou jusqu'à ce que le thermomètre indique 100 °F (38 °C).

3. À l'aide d'une cuillère de bois (utiliser une cuillère propre), incorporer la vanille, puis brasser vigoureusement la préparation sans arrêt, pendant 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et perde son aspect lustré.

4. Tapisser un moule carré de 8 po (20 cm) de papier parchemin en le laissant dépasser sur les côtés. Étendre aussitôt la préparation dans le moule. Lisser le dessus. Laisser refroidir sur la grille jusqu'à ce qu'il ait pris. Retirer le sucre à la crème du moule et le mettre sur une surface de travail. Couper en carrés.

Le sucre à la crème se conservera jusqu'à 2 semaines au réfrigérateur et jusqu'à 2 mois au congélateur dans un contenant hermétique.

Un bon truc

Le secret pour réussir ce sucre à la crème à la perfection: utiliser un thermomètre à bonbons en respectant la température suggérée à la lettre.