

# metro



## Sucre à la crème à l'érable

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 15 Votes

30 | 0:10 | 0:20 | 0:30  
CARRÉS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

### Ingrédients

500 ml Sirop d'érable  
(2 tasses)

45 ml Beurre  
(3 c. à soupe)

250 ml Crème 35%  
(1 tasse)

125 ml Noix, hachées (facultatif)  
(1/2 tasse)

### Préparation

Dans une casserole, faire chauffer, à feu doux-moyen, le sirop et le beurre jusqu'à ce que la préparation mijote en brassant de temps à autre à l'aide d'une cuillère de bois. Laisser cuire 5 minutes.

Fixer un thermomètre à bonbons sur la paroi de la casserole de manière que le bout soit bien immergé dans la préparation. Incorporer la crème et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la température sur le thermomètre à bonbon atteigne 118 °C (245 °F). Laisser bouillir sans brasser, pendant environ 20 minutes

Incorporer les noix et retirer du feu. Laisser reposer 5 minutes.

À l'aide d'un batteur électrique (mixette), battre la préparation 10 minutes à vitesse maximum.

Verser dans un moule beurré et laisser refroidir complètement au réfrigérateur avant de couper en carrés.

Source : Féd. des producteurs acéricoles du Québec

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des

ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---