

## Crème Brûlée Fudge

### Ingrédients:

150 ml (150 g) de lait évaporé  
1/4 tasse (55 g) de beurre  
2 tasses (400 g) de sucre  
200 g guimauves blanches  
350 g de pépites de chocolat blanc

### Étapes:

#### **Préparer le moule**

Tapisser un moule à cake (8 X 8 po.) de papier-~~d'aluminium~~ parchemin. (laisser le papier un peu dépasser les bords pour faciliter le démoulage).

*Si papier d'aluminium:* À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, badigeonner d'huile sans saveur sur le fond et les côtés de la feuille. de papier d'aluminium

*Si papier parchemin:* Pas besoin de huiler.

#### **Cuisson**

Dans une ~~grande~~-moyenne casserole à fond épais, sur feu doux, dissoudre le sucre avec le lait et le beurre. Installer le thermomètre à bonbons . Augmenter le feu juste en dessous de moyen. Sans remuer, laisser bouillir jusqu'à ce que le mélange atteigne 238F/118 ° C . (balle molle) . Cela prend environ 10 minutes . Vers 220-230 °F cela est un peu plus long à ce que la chaleur continue à augmenter. C'est normal... patience!

Il peut y avoir des petits morceaux caramélisés qui flottent à la surface. Diminuer légèrement l'intensité de la chaleur si il y a trop.

Retirer du feu et incorporer immédiatement les pépites de chocolat et les guimauves.

Remuer avec une cuillère en bois pour lisser mélange. Étendre immédiatement et rapidement dans le moule préparé (il prend forme assez rapidement).

#### **Finition**

Saupoudrer d'un peu de sucre le dessus de la préparation . Faire caraméliser le sucre à l'aide d'un chalumeau. Couper en carrés une fois que le fudge a complètement pris forme à l'aide d'un couteau légèrement huilé.

Source: [Note Quite Nigella](#)

Par: [Blanc-manger](#)

