

SUCRE À LA CRÈME DE SŒUR ANGÈLE (AU MICRO-ONDES)

Ingrédients :

- 1 tasse (200 g) de sucre
- 1 tasse (180 g) de cassonade
- 1 tasse (250 ml) de crème 35 %
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 c. à soupe (15 g) de beurre non salé

Préparation :

1. Tapisser le fond d'un moule carré de 8 po (20 cm) d'une pellicule de plastique ou d'une bande de papier parchemin en le laissant dépasser de chaque côté.
2. Dans une tasse à mesurer d'une contenance de 8 tasses (2 litres) allant au four à micro-ondes, mélanger le sucre, la cassonade et la crème.
3. Cuire au four à micro-ondes 4 minutes (3 :50 minutes pour moi). Remuer et poursuivre la cuisson 4 minutes (3 :50 minutes pour moi).
4. Ajouter la vanille, le beurre et fouetter à grande vitesse au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange épaississe et perde son lustre, soit environ 2 minutes. *(J'ai laissé reposer le mélange pendant une bonne trentaine de minutes afin qu'il tiédisse avant de le passer au batteur.)*
5. Répartir dans le moule en l'étalant. Couvrir et réfrigérer environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit ferme. Démouler et couper en carrés.

Note : Le temps de cuisson peut varier selon la puissance du four à micro-ondes que vous utilisez. Cette recette a été testée dans un four de 1000 watts. Pour un four à micro-ondes de 500 watts, le temps de cuisson sera de 10 minutes et 30 secondes. *(Dans mon cas, j'ai un four de 1200 watts)*

Source : sur le site de Ricardo

<http://www.ricardocuisine.com/recettes/5652-sucres-a-la-creme-de-soeur-angele>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 23 décembre 2015

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2015/12/sucres-la-creme-de-sur-angele-au-micro.html>