

FUDGE AU CHOCOLAT BLANC, AU CAMEL ET AUX PACANES

Ingrédients :

- 3 tasses (540 g) de pépites de chocolat blanc
- 1 boîte (300 ml) de lait condensé sucré
- 4 c. à soupe (60 g) de beurre
- ½ c. à thé (2.5 ml) d'extrait de vanille
- 1 tasse (100 g) de pacanes hachées
- ½ tasse (125 ml) de sauce au caramel à la température ambiante (*j'ai utilisé du dulce de leche*)

Préparation :

1. Dans un bain-marie, faire fondre le beurre et le chocolat. Une fois le tout fondu, ajouter la boîte de lait condensé sucré. Brasser pendant 5 minutes supplémentaires.
2. Ajouter la vanille. Quand le tout est bien chaud et surtout fondu, tapisser un plat pyrex de 8 x 8 po (20 x 20 cm) d'une feuille de papier parchemin et versez le 1/3 du mélange (au final, le fudge doit avoir une épaisseur d'un pouce).
3. Saupoudrer de noix de pécan et de quelques filets de caramel. Verser le restant de votre mélange par-dessus. Ajouter du caramel et avec un cure-dent (*fourchette pour moi*), faire des mouvements pour une belle finition.
4. Mettre au réfrigérateur pendant trois heures avant de découper en carrés d'environ 1 po (2.5 cm) et servir.
5. Ce fudge se conserve au frais dans un plat fermant hermétiquement.

Rendement : *pas mentionné mais j'ai tranché 45 morceaux*

Source : Zeste

<https://www.zeste.ca/recettes/fudge-au-chocolat-blanc-caramel-noix-de-pecan>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le mercredi 13 avril 2022

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2022/04/fudge-au-chocolat-blanc-au-caramel-et.html>