

FUDGE EXPRESS AU CHOCOLAT BLANC ET À L'ORANGE

Ingrédients :

- 1 paquet (250 g) de fromage à la crème, ramolli
- 3 tasses (300 g) de sucre à glacer
- $\frac{3}{4}$ c. à thé (4 ml) d'extrait d'orange
- 2 c. à thé (10 ml) de zeste d'orange finement râpé
- 12 oz (350 g) de chocolat blanc, haché

Préparation :

- Beurrer et tapiser de papier ciré un moule de 8 po (20 cm), et beurrer à nouveau. Réserver.
- Dans un bol, crémier le fromage à la crème. Continuer de mélanger, puis ajouter graduellement le sucre à glacer. Ajouter l'extrait d'orange et le zeste d'orange, puis mélanger jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Réserver.
- Dans un bain-marie, faire fondre le chocolat blanc, puis l'ajouter au mélange de fromage. Remuer immédiatement et vigoureusement jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène. Verser le mélange dans le moule réservé puis l'étendre également.
- Déposer une pellicule plastique directement sur le fudge, puis le réfrigérer au moins 1 heure ou jusqu'au moment de servir. Au moment de servir, retirer le fudge puis le couper en carrés à même le plat. Ce fudge se sert froid. Conserver les carrés au réfrigérateur, recouvert d'une pellicule de plastique.

Note : ce fudge supporte bien la congélation

Rendement : j'ai obtenu une cinquantaine de carrés environ

Source : déclinaison- *Le Guide Cuisine, vol 9 no.4*

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 19 décembre 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/12/fudge-express-au-chocolat-blanc-et.htm>
↓