

## SUCRE À LA CRÈME MARYLO

### Ingrédients :

- 1 tasse (200 g) de sucre
- 1 tasse (180 g) de cassonade (*j'ai mis du sucre d'érable/ 155 g*)
- 1 tasse de crème à fouetter 35% (*35% à cuisson pour moi*)
- 1 c. à soupe (15 ml) de sirop de maïs blanc
- 2 c. à soupe (30 g) de beurre
- 1 c. à thé (5 ml) d'essence de vanille ou d'érable
- ½ carré (14 g/0.5 oz) de chocolat blanc (style Baker) émietté

### Préparation :

Le micro-ondes utilisé est de 1200 watts

1. Dans une grande tasse à mesurer de 2 litres en pyrex, bien mélanger le sucre, la ~~cassonade~~ (*sucre d'érable*), le sirop de maïs et la crème.
2. Faire cuire pendant 9 minutes à puissance maximale en brassant deux fois. (*J'ai brassé aux trois minutes*)
3. Sortir le plat du micro-ondes et ajouter l'essence choisie, le beurre et le chocolat. Bien brasser. Laisser reposer pendant 4 minutes.
4. Avec la mixette, mélanger pendant environ 4 minutes (jusqu'à ce que le mélange perde son lustre) et étendre dans un plat carré de 8 pouces.
5. Laisser prendre (*au frais pour moi*) et couper en carrés.

**Important :** Lorsque la cuisson est terminée et que je le sors du micro-ondes, je vérifie toujours la température qui doit être entre 113°C et 115°C (235 °F et 239 °F)

### Petite note

Voici ma façon de préparer le moule. Je l'enduis de Pam, j'ajoute un papier ciré pour bien recouvrir les côtés et le fond du moule. J'enduis le papier ciré de beurre et voilà mon moule prêt à recevoir le sucre à la crème, et très facile à démouler.

**Source :** Marylo, membre du forum de Recettes du Québec (tiré du forum en décembre 2012)/une version plus ancienne de sa recette sur Passion Recettes

<https://www.passionrecettes.com/voirRecette-sucre-a-la-creme-au-microondes-13310.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel , le dimanche 2 avril 2023

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2023/04/sucre-la-creme-de-marylo.html>

