SUCRE À LA CRÈME À L'ÉRABLE



2 tasses de sirop d'érable3 c. à soupe de beurre1 tasse de crème 35 %1/2 tasse de noix de Grenoble, hachées

- -Dans une grande casserole, porter le sirop d'érable et le beurre à ébullition. Laisser bouillir 5 minutes.
- -Incorporer la crème et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la température du thermomètre à bonbon atteigne 245 °F (118°C).
- -Entre-temps, beurrer et tapisser de papier parchemin un moule carré et réserver.
- -Retirer la préparation du feu et laisser reposer 5 minutes.
- -À l'aide d'un fouet, battre 5 minutes jusqu'à consistance épaisse.
- -Ajouter les noix de Grenoble et verser dans le moule.
- -Laisser refroidir avant de couper en carrés.

Publié par Le coin recettes de Jos