

SUCRE À LA CRÈME À L'ÉRABLE



2 tasses de sirop d'érable

3 c. à soupe de beurre

1 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***