

## Sucre à la crème de Ricardo



Préparation : 10 MIN  
Cuisson : 10 MIN  
Refroidissement :  
Rendement : 1 H 30 MIN  
Se congèle : 64 carrés

### Ingrédients

- 250 ml (1 tasse) de crème 35 %
- 210 g (1 tasse) de sucre
- 240 g (1 tasse) de cassonade
- 125 ml (1/2 tasse) de sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) de sirop de maïs
- 28 g (1 oz) de chocolat blanc haché (facultatif)
- 1 ml (1/4 c. à thé) d'extrait de vanille

### Préparation

1. Tapisser le fond d'un moule carré de 20 cm (8 po) de papier parchemin en le laissant dépasser sur deux côtés et beurrer les deux autres côtés.
2. Dans une casserole à fond épais, porter à ébullition tous les ingrédients à l'exception du chocolat et de la vanille en remuant pour dissoudre le sucre.
3. Fixer un thermomètre à bonbons au centre de la casserole et laisser mijoter sans remuer jusqu'à ce que le thermomètre indique 115 °C (240 °F).
4. Retirer du feu et ajouter le chocolat et la vanille sans remuer.
5. Déposer la casserole dans un bain d'eau froide.
6. Laisser tiédir sans remuer, jusqu'à ce que le thermomètre indique 43 °C (110 °F), soit de 20 à 30 minutes.
7. Retirer la casserole de l'eau.
8. Au batteur électrique, fouetter jusqu'à ce que le mélange perde son lustre mais soit encore souple, soit environ 2 minutes.
9. Verser immédiatement dans le moule et étendre à la spatule.
10. Couvrir de pellicule plastique et laisser refroidir 1 heure à la température ambiante ou 30 minutes au réfrigérateur.
11. Démouler et couper en carrés de 2,5 cm (1 po).
12. Conserver dans un contenant hermétique. Les carrés de sucre à la crème peuvent se faire à l'avance et se congèlent très bien.

*Référence : Ricardo*