

# Sucre à la crème décadent érable et chocolat blanc

Portion : 25 morceaux selon le moule



## INGRÉDIENTS

- › ½ lb de beurre (230 g)
- › ½ tasse crème 35% (125 g)
- › 2 tasses de cassonade (275 g)
- › 2 tasses de sucre en poudre (275 g)
- › 225 g de pépites de chocolat blanc
- › ½ tasse de flocons d'érable (50 g)

## OUTILS DE TRAVAIL

- › Casserole à fond épais
- › Cul de poule
- › Fouet
- › Malaxeur
- › Moule 8 x 8 po ou équivalent
- › Tasse à mesurer
- › Papier parchemin

## PRÉPARATION

- 1 › Déposer du papier parchemin au fond et sur les côtés du moule. Réserver.
- 2 › Dans une casserole à fond épais, porter la crème, le beurre et la cassonade à ébullition à feu moyen puis fouetter sans arrêt pendant 3 minutes. Déposer dans un cul de poule et laisser reposer 3 minutes.
- 3 › Ajouter le sucre en poudre au mélange encore chaud et malaxer environ 1 minute. Ajouter les pépites de chocolat blanc. Malaxer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et le mélange homogène.
- 4 › Ajouter le ¾ des flocons d'érable et mélanger.
- 5 › Couler le tout dans le moule, puis saupoudrer le reste des flocons d'érable restants sur le dessus du mélange.
- 6 › Laisser reposer environ 1 heure au réfrigérateur puis démouler.
- 7 › Diviser en 5 morceaux sur la longueur et sur la largeur pour arriver à 25 morceaux.

Se conserve 1 semaine à température ambiante.