Ultra'Noël

Fondant des Fêtes

SUCRE À LA CRÈME

Préparation : 20 minutes **environ 32 morceaux**
Cuisson : 12 minutes
Réfrigération : 1 heure

500 ml (2 tasses) cassonade dorée
*250 ml (1 tasse) crème 35 % à fouetter ULTRA'CRÈME**
15 ml (1 c. à soupe) beurre
60 ml (1/4 tasse) rhum brun
60 ml (1/4 tasse) noix de pacanes hachées

Beurrer un moule à pain de 10 cm x 20 cm (4 po x 8 po). Dans une tasse à mesurer de verre allant au four micro-ondes, faire chauffer la cassonade avec la crème prémélangées à puissance maximale, 3 minutes. Retirer du four, ajouter le beurre, le rhum et les pacanes et bien mélanger. Faire chauffer à puissance maximale 9 minutes. Retirer du four et déposer le plat dans l'eau froide en brassant, jusqu'à ce que le mélange devienne épais, crémeux et pâle, environ 3 minutes. Verser dans le moule et laisser refroidir. Réfrigérer 1 heure. Couper en carrés de 2,5 cm (1 po) et déposer sur un papier parchemin dans une jolie boîte-cadeau.
Note : Le temps de cuisson peut varier selon la force du four micro-ondes (celui utilisé pour la présente recette est de 900 watts).

À Noël, agrémentez vos cadeaux de la touche Ultra'crème !

Ultra'crème. Et c'est la fête.

ULTRA'CRÈME

Économisez 50¢

à l'achat de crème ULTRA'CRÈME*
35 % crème à fouetter ou
35 % crème CHAMPÊTRE*, format 500 mL.

AU DÉTAILLANT : Sur présentation de ce bon-rabais par votre client lors de l'achat de l'un des produits indiqués, nous vous rembourserons la valeur nominale du bon-rabais plus nos frais de manutention habituels. Toute demande de remboursement non conforme peut être considérée frauduleuse, et nous nous réservons le droit d'annuler le bon-rabais présenté. Toute demande de remboursement ne sera acceptée que des commettants.

Postez à :
Natrel inc., C.P. 3000
Saint-Jean (Nouveau-Brunswick) E2L 4L3
Limite : Un (1) bon-rabais par achat.
Date d'échéance : 28 février 2003.

19805320

Pour d'autres recettes Ultra'crème, visitez
www.natrel.ca

*Marque déposée Natrel inc.