

Recette Sucre à la crème fondant des Soeurs Grises

Auteur : [gugues](#)

Date de publication : 2009-10-27



Photo : Gugues

Temps de préparation : **55 min**

Temps de cuisson : **30 min**

Temps total : **1h 25 min**

Portions : **10**

INGRÉDIENTS

250 ml crème 35%
500 ml cassonade dorée
250 ml sucre blanc
30 ml beurre
5 ml essence de vanille

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Mélanger la crème, la cassonade et le sucre dans une casserole. À feu moyen, faire cuire en brassant jusqu'à ce que les sucres fondent.

ÉTAPE 2

Insérer un thermomètre à bonbons dans le mélange.

ÉTAPE 3

Laisser cuire jusqu'à la consistance d'une boule molle dans l'eau froide (112°C).

ÉTAPE 4

Retirer du feu, puis ajouter le beurre et l'essence de vanille sans brasser.

ÉTAPE 5

Laisser tiédir le mélange et brasser jusqu'à ce qu'il épaississe et perde son lustre.

ÉTAPE 6

Étendre dans un moule carré de 20 cm (8 po) beurré.

ÉTAPE 7

Refroidir, puis couper en carrés.
