



MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

Sucre à la crème

Matériel

Grande poêle profonde en téflon (un genre de wok fonctionne bien)

Spatule en silicone

Moule en téflon de 8" x 8"

3 tasses de cassonade

1 tasse de crème à fouetter 35%

1 c. à thé d'essence de vanille ou d'érable

1. Dans la poêle, mélanger la cassonade et la crème jusqu'à ce que les deux soient bien mélangés.
2. Sur un feu de forte intensité, amener le mélange à ébullition en remuant constamment.
3. Réduire le feu à une intensité moyenne-forte tout en s'assurant que le mélange continue de bouillir et ce, en continuant de remuer constamment.
4. Une fois que le mélange devient mousseux (après environ 5 à 10 minutes d'ébullition), prendre un échantillon du mélange à l'aide de la spatule et le laisser tomber dans la poêle. Lorsque le mélange commence à former des fils (ressemblant à du caramel mou) lorsqu'il retombe de la spatule, il est presque temps de le retirer du feu.
5. Afin de savoir si le mélange est vraiment prêt, prendre une cuillerée de mélange et le laisser tomber dans une tasse d'eau glacée. Si le mélange forme une balle dure et collante, il est temps de le retirer du feu.
6. Retirer la poêle du feu et la mettre sur un sous-plat. Ajouter l'essence de vanille ou d'érable et bien l'incorporer au mélange.
7. Continuer de mélanger en s'assurant de bien gratter le mélange situé sur les rebords de la poêle. Le mélange est redevenu très liquide à nouveau mais à mesure qu'il refroidit et qu'il est brassé, il redeviendra ferme.
8. Une fois que le mélange peut être déplacé au fond de la poêle et prend du temps à remplir le vide ainsi créé, verser le mélange dans le moule de téflon de 8" x 8".



**MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA**

- . Laisser le mélange reposer à la température de la pièce jusqu'à ce qu'il soit légèrement ferme. Inciser le mélange en carrés au trois-quart de la profondeur (ne pas couper jusqu'au moule). Laisser reposer encore un peu. Tourner le moule au-dessus d'une assiette et taper doucement le dessous du moule afin d'extraire les carrés de sucre à la crème.

Note : Le mélange bouillant de sucre et de crème devient extrêmement chaud et des gouttes peuvent voler hors de la poêle. S'assurer que les enfants sont gardés loin du four lorsque cette recette est préparée.