

Sucre à la crème « à » Louis-Georges

Après la fin de semaine de formation des 19, 20 et 21 octobre 2007, vous avez été nombreux à me demander la recette du sucre à la crème que j'avais apporter.

La voici :

Liste des ingrédients.

½ livre de beurre

3 tasses de cassonade légèrement tassée

1 petite boîte (160 ml) de lait évaporé (cornation)

500 g de sucre à glacer

Procédure.

Faites fondre le beurre et la cassonade à feu moyen jusqu'à l'apparition des premières bulles, en brassant sans arrêt.

Ajoutez le lait évaporé, puis toujours à feu moyen, en brassant sans arrêt, ramenez la préparation à ébullition.

Laissez bouillir pendant 5 minutes sans remuer.

Retirez du feu, ajoutez le sucre à glacer et bien mélanger avec une mixette.

Versez dans un moule et laissez refroidir, de préférence toute une nuit. Coupez en morceau (la grosseur des morceaux dépend de votre gloutonnerie) puis dégustez. N'oubliez pas d'en donner aux personnes que vous aimez.

