



## Sucre à la crème

**Catégorie:** Desserts

**Description:**

Donne 6 à 10 portions

Temps de préparation : 30 min.

**Ingrédients:**

500 ml (2 tasses) de sirop d'érable  
45 ml (3 c. à soupe) de beurre doux  
250 ml (1 tasse) de crème 35%  
5 ml (1 c. à thé) de vanille concentrée

**Instructions:**

Tapissez un moule à pain de papier parchemin.

Dans une casserole, versez le sirop d'érable et le beurre.

Portez à ébullition, puis laissez mijoter 5 minutes.

Incorporez la crème et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la température atteigne 118° C (245°F) sur un thermomètre à bonbons.

Laissez reposer 5 à 8 minutes.

Brassez le mélange à l'aide d'un batteur électrique durant 10 minutes à haute vitesse.

Versez dans le moule et réfrigérez avant de le couper.