Sucre à la crème à la pâte à biscuits

RECETTES – DESSERTS

NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 7-10 MIN

TEMPS DE REPOS : 4H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

SUCRE À LA CRÈME

- 1/3 tasse de cassonade tassée
- 1/3 tasse de beurre
- 1 pincée de sel
- 1/3 tasse de lait (ou de crème 10 %)
- 1 c. à thé de vanille
- 4 tasses de sucre en poudre
- 1/2 tasse de pépites de chocolat ou de chocolat noir coupé en petits morceaux

PÂTE À BISCUITS

- 1/3 tasse de beurre à la température de la pièce
- 1/4 tasse de sucre
- 1/4 tasse de cassonade
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1 pincée de sel
- 2 c. à table de lait ou de crème 10 %
- 1/2 tasse de farine

Préparation

1. Tapisser un moule en pyrex de 8 pouces de papier saran.
2. Préparer la pâte à biscuits en premier en combinant le beurre, le sucre et la cassonade dans un bol et bien mélanger à la mixette ou au batteur sur socle. Battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit léger.
3. Ajouter la vanille, le sel, le lait. Bien mélanger.
4. Ajouter la farine. Mélanger.
5. Mettre de côté.
6. Préparer le sucre à la crème en mélangeant la cassonade, le beurre, le sel et le lait dans une casserole à feu moyen. Faire chauffer en brassant jusqu'à ce que le beurre soit fondu et la cassonade dissoute. Retirer du feu.
7. Ajouter doucement le sucre en poudre, tasse par tasse. Mélanger jusqu'à ce que le sucre soit bien incorporer et que la texture soit légère. Ça sera plus facile avec une mixette ou un batteur sur socle. Pour un sucre à la crème plus solide, mettre cinq tasses de sucre en poudre.
8. Ajouter la vanille. Bien brasser.
9. Ajouter la pâte à biscuits et le chocolat et mélanger délicatement. On veut qu'il reste des morceaux de pâte. (On ne veut pas que ce soit bien amalgamé!)
10. Réfrigérer trois à quatre heures.