

Sucre à la crème à la citrouille

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 24

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 12 MIN

TEMPS DE REPOS : 4 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 3 tasses de sucre
- 3/4 de beurre fondu
- 2/3 tasse de lait évaporé
- 1/2 tasse de purée de citrouille (en conserve ou maison-voir note en bas de la recette)
- 2 c. à soupe de sirop de maïs clair
- 1/2 c. à thé de cannelle moulue
- 1/8 c. à thé de muscade moulue
- 1/8 c. à thé de gingembre moulu
- 1 1/2 tasse de chocolat blanc (ou 350 g)
- 1 pot de guimauve en crème de 198 g de marque Jet-Pufed
- 1 tasse de noix pécan (facultatif)
- 1 c. à thé de vanille

Préparation

- Tapisser un moule 9 X12 de papier saran.
- Mélanger ensemble les six premiers ingrédients dans un grand chaudron. Faire chauffer à feu moyen en brassant continuellement jusqu'à ce qu'un thermomètre à bonbon indique 234 degrés soit environ 12 minutes.
- Retirer du feu et ajouter le chocolat, les noix, la guimauve et la vanille.
- Verser la préparation dans le moule. Réfrigérer quelques heures jusqu'à ce soit complètement

refroidi. Couper en carrés. Saupoudrer de cacao au goût.