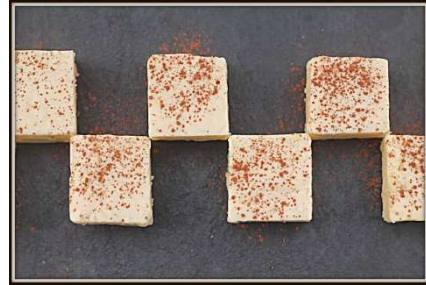


**Temps de cuisson :** 12 minutes

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :**



## Sucre à la crème à la citrouille

### 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)
- 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

### Marche à suivre :

- 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.

**Notes :** *Pour faire la purée de citrouille, couper la citrouille en cubes et les déposer dans un bol de pyrex et couvrir de papier saran. Mettre au micro-onde pendant 10 minutes. Si les cubes sont tendres, les mettre dans le mélangeur et réduire en purée. Si non, poursuivre la cuisson encore quelques minutes.*

Source : <https://cinqfourchettes.com/2013/11/conquerir-la-citrouille-avec-du-sucre.html>