

# SUCRE À LA CRÈME

## **Ingrédients**

- 3 tasses (750 ml) de cassonade
- 2/3 tasse (150 ml) de beurre fondu
- 2/3 tasse (150 ml) de crème 15 % ou 35 %
- 2 tasses (500 ml) de sucre à glacer

## **Préparation**

1. Beurrer un plat de 6 pouces x 10 pouces.
2. Dans une casserole, combiner la cassonade, la crème et le beurre. Porter à ébullition.
3. Au premier signe d'ébullition, poursuivre la cuisson pendant 5 minutes exactement.
4. Retirer du feu et ajouter le sucre à glacer en fouettant au batteur électrique.
5. Une fois la sucre à la crème onctueux, verser dans le plat préparé.
6. Laisser refroidir et couper en carrés.