



Bonjour à tous

À l'occasion de Noël je reçois ma famille et je suis certain que ma mère Mireille va me préparer sa sauce au caramel qui est un délice avec du pain, des rôties, du gâteau blanc et même sur de la crème glacée. Je sais qu'elle va m'apporter aussi du sucre à la crème. Voici ces deux recettes que ma mère Mireille veut partager avec vous.

Sauce au caramel

*4 tasses de sucre brun
2 tasses 1/2 de crème 35%
3 tasses de sirop de maïs
1 boîte de lait Eagle Brand 300 ml*

*Cuire le sucre brun et la crème 35% pendant 5 minutes à feu moyen élevé laisser refroidir 5 minutes.
Ajouter le sirop de maïs lentement tout en brassant puis le lait Eagle Brand.
Mettre dans des pots en verre avec couvercles. Réfrigérer.*

Sucre à la crème

*2 tasses de sucre blanc
2 tasses de sucre brun
1 boîte de lait évaporé Carnation 370ml
1/4 tasse beurre*

*Beurrer de tous les côtés un plat rectangulaire ou carré.
Mélanger le sucre blanc et le sucre brun ajouter la boîte de lait évaporé et le beurre, faire fondre lentement ensuite faire bouillir à feu moyen élevé pendant 10 minutes tout en brassant.
Mettre de l'eau très froide avec de la glace dans un très grand bol pour y mettre le chaudron et brasser vigoureusement jusqu'à ce qu'il épaississe, le mettre rapidement dans le plat beurré. Lorsqu'il est prêt faire des carrés.*

Merci de donner vos commentaires dans le livre d'or

Bon appétit !