

Sucre à la crème !!!

Recette de Johanne Martin



250 ml de cassonade
250 ml de sucre
250 ml de crème 35%
1 cuillère à thé d'essence de vanille
1 cuillère à soupe de beurre
 $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de noix de Grenoble hachée

Mettre dans une casserole la cassonade le sucre et la crème.

Faire bouillir sur le four 10 minutes où à ébullition.

Fermer le rond et ajouter l'essence de vanille et le beurre.

Mélanger le tout, ajoutez les noix jusqu'à consistance voulu.

Prendre un récipient beurré et y ajouter le mélange.

Laisser refroidir !! Et découper !