



Fondant au sirop d'érable Dairy Isle

Ingrédients

1 boîte de 300 ml de lait concentré sucré Dairy Isle
1 c. à table de beurre Dairy Isle
1 tasse de sirop d'érable
1 tasse de sucre brun
1/4 c. à thé de sel
1/2 tasse de noix de pecan émiettées (optionnel)

Instructions

- Placer tous les ingrédients dans une casserole à fond épais de taille moyenne (mettre les noix de côté pour plus tard)
- Faire mijoter lentement et remuer jusqu'à ce que le sucre se soit dissout et le beurre ait fondu
- Faire cuire les ingrédients, en remuant de temps en temps, jusqu'à atteindre 236 °F (113 °C) sur un thermomètre à bonbons
- Laisser le fondant reposer sans remuer. Ajouter les noix de pecan après 10 ou 15 minutes.
- Verser dans un plat 8x8 en verre ou antiadhésif et laisser le fondant reposer.
- Lorsque le fondant est prêt, couper en carrés et servir.