

## Fudges au sirop d'érable et aux noix de pécan



Nouvelles gourmandises à grignoter à n'importe quelle heure de la journée....des fudges ! Des caramels spécifiques d'Angleterre. Ils sont tout bonnement délicieux ! Fondants, croquants grâce aux noix de pécan,...MIAM ! Une recette très simple et plutôt rapide à réaliser....tout autant qu'à déguster, croyez-moi ! Et puis vous le savez comme moi, noix de pécan et sirop fait un malheur ! Surtout que dans ces fudges on sent bien le sirop d'érable pour notre plus grand plaisir !

### Pour environ 40 fudges

#### Ingrédients:

Huile de tournesol

150g de sucre

300g de sirop d'érable

2c. à soupe de golden syrup

15cl de crème liquide entière

7,5cl de lait

1c. à café d'extrait de vanille

1/2c. à café de sel

25g de beurre doux

100g de noix de pécan, grillés et grossièrement hachés

#### Préparation:

Graissez un moule carré avec un peu d'huile de tournesol et tapissez-en le fond et les rebords de papier sulfurisé. Remplissez à moitié votre évier d'eau froide.

Mettez tous les ingrédients, à l'exception du beurre et des noix de pécan, dans une grande casserole à fond épais. Faites cuire doucement à feu moyen pour dissoudre le sucre, en remuant régulièrement.

Mettez un thermomètre à sucre dans la casserole, portez le sirop à ébullition et laissez-le frémir à feu constant jusqu'à atteindre 114°C. Vous devez remuer fréquemment la préparation pour qu'elle n'attache pas.

Retirez la casserole du feu, enlevez le thermomètre et plongez le fond de la casserole dans l'eau froide pour stopper la cuisson. Ajoutez le beurre, remuez un peu la préparation et versez-la dans un saladier. Laissez-la tiédir à température ambiante 15 à 20min.

Avec une cuillère en bois ou une Maryse, fouettez ensuite la préparation pendant 3 à 4min jusqu'à ce qu'elle épaississe, ne soit plus brillante et devienne légèrement granuleuse.

Ajoutez les trois quarts des noix de pécan hachés, puis coulez la préparation dans le moule, en l'étalant uniformément à l'aide d'une spatule. Parsemez le dessus du reste de noix de pécan en les enfonçant légèrement dans le fudge.

Laissez la préparation refroidir complètement, couvrez d'un film alimentaire et entreposez au frais toute une nuit. Détaillez le fudge en carrés et dégustez.

Les fudges se gardent deux semaines au frais dans une boîte hermétique.