



THE J.M. SMUCKER Co

Fudge à la toile d'araignée

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

N/A N/A N/A N/A

Ingredients

- 1 2/3 tasse (400 mL) sucre
- 2/3 tasse (150 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier

Lait évaporé

- 2 c. à table (30 mL) beurre
- 9 oz (270 g) chocolat blanc, haché grossièrement
- 2 tasses (500 mL) guimauves miniatures
- 1/2 tasse (125 mL) noix de Grenoble, grillées et hachées (facultatif)
- 3 oz (90 g) chocolat mi-sucré, fondu

Directions

Step 1:

Tapisser de papier d'aluminium une assiette à tarte de 9 po (23 cm) et de papier ciré, une plaque à pâtisserie; réserver.

Step 2:

Dans une grande casserole, mélanger le sucre avec le lait évaporé et le beurre. Porter à vive ébullition à feu moyen en remuant sans arrêt. Laisser bouillir 4 ou 5 minutes ou jusqu'à ce que la préparation commence à épaissir. Baisser à feu doux. Ajouter le chocolat blanc et remuer jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu. Retirer du feu. Incorporer les guimauves et remuer jusqu'à ce qu'elles soient fondues. Ajouter les noix, si désiré. Verser dans l'assiette à tarte préparée.

Step 3:

Verser rapidement le chocolat mi-sucré dans un petit sac en plastique refermable; perforer un coin du sac. En pressant le sac, former des cercles concentriques avec le chocolat foncé sur le dessus du fudge. En partant du centre, à l'aide de la pointe d'un couteau, tracer des traits de manière à dessiner une toile d'araignée.

Step 4:

Verser en filet le reste du chocolat mi-sucré sur la plaque à pâtisserie préparée de manière à former des araignées à longues pattes. Réfrigérer le fudge et les araignées. Au moment de servir, soulever le papier d'aluminium pour retirer le fudge de l'assiette à tarte puis enlever le papier d'aluminium. Déposer le fudge dans une assiette de service et le garnir des araignées.

Images

