



Cornets au sucre et au beurre

PORTIONS : 40-50 CORNETS

PRÉPARATION : 15 MIN

CUISSON : 18 MIN

Ingrédients

- 1/2 lb de beurre fondu
- 20 guimauves moyennes
- 2 tasses de cassonade
- Une conserve de lait condensé sucré de type Eagle Brand
- 1/3 de tasse de sirop de maïs
- 50 petits cornets à fond plat



Suggestion d'accompagnement

Un grand verre de lait

Étapes

1. Mélanger le beurre fondu, la cassonade et le sirop de maïs.
2. Cuire le mélange au micro-ondes pendant 3 minutes et brasser. Cuire 2 minutes et brasser de nouveau. Répéter cette étape. Cuire 1 minute, brasser, puis cuire une dernière minute et brasser (pour un total de 9 minutes de cuisson).
3. Ajouter les guimauves au mélange, brasser et cuire au micro-ondes 1 minute et 30 secondes.
4. Verser le mélange dans les cornets à fond plat.

Notes supplémentaires :



Une recette signée :
Sylvain Cazes



Saint-Constant