

Préparez votre fudge différemment

Le cacao aurait le pouvoir d'exalter les désirs. Et le fudge? demandera-t-on. Délice traditionnel, le fudge de grand-maman a beaucoup évolué. Il a, entre autres, fait place aux saveurs les plus... extatiques.

RECETTE SIMPLE

Si vous savez faire du sucre à la crème, vous n'aurez pas de difficulté à faire du fudge. À quelques pépites de chocolat près, c'est la même recette!

Mélanger 1 tasse de sucre, 1 tasse de cassonade, 3/4 de tasse de crème et 3/4 de tasse de pépites de chocolat. Porter à ébullition jusqu'à ce que le mélange épaississe un peu. Réfrigérer et découper.

Bien sûr, en préparant votre fudge, vous pouvez laisser libre cours à votre imagination. Ajoutez-y des noix, des canneberges ou d'autres gourmandises. Certains confiseurs suggèrent même d'étendre le fudge encore chaud sur une couche de sucre à la crème... Un régal pour les yeux et les papilles!

➔ À DÉCOUVRIR

Les Mignardises Doucinet, fudgerie artisanale
319, 80^e Rue Ouest,
Charlesbourg (Québec)
(418) 622-9595
www.lafudgerie.com

À Charlesbourg, près de Québec, trône un haut lieu de plaisir: une fudgerie artisanale. Tenu par **Jacques Thivierge** et **Michelle Martin**, le commerce **Les Mignardises Doucinet** propose pas moins de 80 variétés de fudge.

La recette de base est toujours la même. «Le fudge, vous savez, n'est qu'un sucre à la crème au chocolat, explique M. Thivierge. C'est ce qu'on y ajoute qui fait la différence. Et, en tant que chef, je peux dire que j'ai toujours envie de repousser les limites, de sortir des sentiers battus. J'aime prendre une recette et la transformer autant de fois que je le peux. Je travaille sur une base et j'ajoute des saveurs.»

UNE GAMME VARIÉE

Résultat: toute une panoplie de fudges aux noix, aux petits fruits, aux aiguillettes d'orange, aux essences exotiques, etc. «Nous avons du fudge autant pour le gourmand que pour le gourmet. C'est pour ça que nous offrons, par exemple, un fudge au nougat de Montélimar, ou à l'orange et aux huiles essentielles», explique Michelle Martin.

Le fudge se prête particulièrement bien à ce genre d'expérimentation. Il mêle goût du sucré, passion du chocolat et doux réconfort (celui que les pub-

licitaires associent au *comfort food*). Il s'agit donc d'un produit délicieux à consommer, agréable à donner, et surtout qu'on prend plaisir à préparer. «Je serais curieux de savoir s'il existe des chocolatiers malheureux. Ceux qui travaillent le chocolat vivent le même bonheur que ceux qui le mangent», conclut M. Thivierge.

? SAVIEZ-VOUS QUE...

LE NOUGAT

Cette friandise tire son nom du latin Nucatum, qui signifie «fabriqué avec des noix». Le nougat peut contenir des amandes, des noix ou des pistaches, auxquelles on ajoute du sucre caramélisé ou du miel. L'appellation «nougat de Montélimar» est réservée à des produits contenant au moins 30 % d'amandes, ou 28 % d'amandes et 2 % de pistaches. Le miel doit en outre compter pour au moins 25 % des ingrédients sucrés.

