



Noisettes Caramélisées



Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson : 20 mn
Temps Total : 30 mn

Difficulté : Faible

Budget : Faible

Ingrédients

- > 300 gr de noisettes émondées
- > 200 gr de sucre
- > 50 gr d'eau
- > 25 gr de beurre 1/2 sel

Matériels particuliers

- > papier cuisson ou silpat
- > thermomètre à sucre

Préparation

Dans une casserole mettre le sucre et l'eau. Porter à une température de 118°C. Ajouter alors les noisettes et baissant le feu. Remuer sans cesse jusqu'à l'obtention d'une belle couleur caramélisée (cela prend 15 à 20 mn). Pendant cette phase le sucre va évoluer, d'abord liquide et transparent, il va ensuite devenir blanc et « sableux » avant de se liquéfier à nouveau en caramélisant. A ce stade, ajouter le beurre et finir de remuer. Verser la préparation sur la feuille de papier cuisson et séparant les noisettes au maximum.

Astuces

On peut remplacer les noisettes par des amandes.