



Amandes caramélisées avec une pointe de fleur de sel

Ingrédients :

200 g d'amandes
5 cl d'eau
100 g de sucre
10 g de beurre
3 à 4 pincées de fleur de sel

Recettes :

1. Faites chauffer une poêle sans matière grasse. Ajoutez les amandes et faites-les revenir pendant 2 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement colorées. Versez-les dans un bol.
2. Versez l'eau et le sucre dans une casserole. Faites chauffer sur feu entre moyen et vif jusqu'au « petit boulé », soit une température de 118°C (la cuisson prend environ 5 minutes).
3. Si vous n'avez pas de thermomètre à sucre, ni de **thermo-sonde de cuisson**, prélevez une petite quantité du mélange et versez-le dans un bol d'eau glacée. Cela doit former une boule souple entre vos doigts.
4. Hors du feu, ajoutez les amandes et remuez bien, jusqu'à ce que les amandes soient recouvertes d'une sorte de sable blanc.
5. Remettez la casserole sur feu entre moyen et vif. Le sucre va se dissoudre puis commencer à caraméliser.
6. Commencez à remuer sans cesse à partir du moment où le sucre commence à se dissoudre. Les amandes vont se caraméliser petit à petit.
7. Arrêter la cuisson lorsque les amandes sont entièrement caramélisées et « claquent » de plus en plus fort.
8. Hors du feu, ajoutez le beurre et le sel, remuez bien puis versez sur une surface recouverte de papier sulfurisé ou d'une feuille de silicone. Laissez refroidir en séparant au fur et à mesure les amandes.