

Chouchou aux amandes



Il te faut:

- 1 verre d'amandes (avec leur peau)
- 1 verre de sucre en poudre
- 1 verre d'eau

Marche à suivre:

- Mettre les 3 ingrédients dans la poêle.
- Mettre sur feu moyen.
- Ne pas arrêter de tourner, mélanger avec la fourchette pour aérer le sucre (il va ainsi cristalliser).
- Attention : le caramel qui se forme ne doit pas bouillir. Si trop de bulles apparaissent, retirer la poêle du feu et tourner hors du feu quelques instants.
- Au bout d'une vingtaine de minutes, la préparation mousse. Bien tourner.
- Arrêter le feu quand vous avez obtenu une sorte de 'sable'. Bien remuer et racler le fond de la poêle.
- Quand plus rien n'accroche, remettre le feu (assez vif) et bien mélanger (3 à 5 minutes) pour donner aux pralines leur couleur caramel.
- Vider alors sur la plaque du four froide et détacher les pralines collées ensemble.

