

Amandes caramélisées/amandes grillées

Temps de préparation: 30 min. · vegan

Portions

Ingrédients pour 2 personnes.

Ingrédients

150 g Amandes crues

150 g Sucre brun

Préparation

Placez les amandes et le sucre dans une casserole peu profonde.

Faites griller les amandes à feu doux, en remuant constamment, jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous et caramélisé. Le sucre ne doit pas devenir trop foncé, sinon le caramel aura un goût amer.

Pour refroidir, étalez les amandes caramélisées sur une couche de papier sulfurisé ou sur une plaque de cuisson huilée, cela les rend plus faciles à retirer par la suite.

Les amandes caramélisées sont délicieuses en tant que grignotage sucré, mais aussi comme petit plus sur un gâteau ou un dessert.

Comme des éclats d'amandes au caramel :

Répartissez-les entre deux doubles couches de film alimentaire et roulez-les vigoureusement avec un rouleau à pâtisserie.

Vous pouvez également écraser les amandes dans un mortier.

Les éclats de caramel aux amandes grossières sont idéaux pour décorer les biscuits ou les gâteaux de Noël.

Comme du sucre de caramel :

Pour obtenir un sucre caramélisé très fin, mettez les amandes dans un mixeur de cuisine, mais faites attention à ne pas faire une pâte d'amandes, c'est-à-dire ne mixez pas trop longtemps et

plutôt progressivement par petites portions.

Utilisez le sucre d'amande au caramel pour sucrer le cappuccino, le latte et le thé. Ou remplacez le sucre blanc par du sucre d'amande caramélisé la prochaine fois que vous ferez des biscuits.