

alimentarium



AMANDES CARAMÉLISÉES AU CHOCOLAT

Amandes caramélisées au chocolat

Une si petite bouchée qui enrobe une montagne de douceur et de gourmandise...l'amande caramélisée, appelée également « chouchou » ou encore « praline », c'est un véritable câlin en bouche. Ajoutez à cela du chocolat et vous pourrez les déguster les yeux fermés !

Ingrédients

100 g de sucre
25 ml d'eau
400 g d'amandes blanches entières
100 g de couverture tempérée
30 g de poudre de cacao ou sucre
glace

Réalisation

- Porter à ébullition le sucre et l'eau.
- Ajouter les amandes et caraméliser le tout.
- Refroidir les amandes caramélisées.
- Mettre les amandes dans un bol assez grand et ajouter petit à petit de la couverture tempérée en brassant sans cesse.
- Verser les amandes enrobées de chocolat dans un autre bol. Ajouter la poudre de cacao ou le sucre glace et mélanger.
- Laisser refroidir et tamiser.

Pour plus de recettes, rendez-vous sur www.alimentarium.org