

Caramel croquant aux amandes

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de repos: 1h minimum

- 2 verres de sucre
- 2C soupe d'eau
- 120g d'amandes effilées

Mettre le sucre avec les cuillères d'eau pour faire un caramel couleur brun doré. Jeter les amandes effilés d'un coup et bien remuer.

Placer sur une feuille de cuisson avec en dessous un plateau qui ne craint pas la chaleur ou une plaque de marbre et laissez refroidir au moins une heure.

Casser en morceau et savourer...

