

## **Recette des amandes (ou noisettes) caramélisées**

### **Proportions :**

75 g d'amandes entières sans la peau

35 g de sucre

8 g d'eau

1. Si besoin enlever la peau des amandes : les ébouillanter puis passer sous l'eau froide, la peau s'enlève très facilement.
2. Les faire torréfier à poêle sèche quelques minutes jusqu'à ce qu'elles brunissent légèrement.
3. Dans la même poêle, mettre à cuire le sucre avec l'eau. Quand le mélange « bouillonne », ajoutez les amandes torréfiées et enrobez-les du sucre. Mélangez jusqu'à la caramélisation.
4. Débarrassez les amandes dans un plat. Laisser refroidir puis concasser grossièrement.