



Confiseries, friandises, chocolats

Sucettes de pop corn caramélisé



1h30 **20 min** **10 min** **1h** **224**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Pour le caramel

100 g **Crème liquide (fleurette)**
100 g **Sucre semoule**
50 g **Miel**
10 g **Beurre**
2 pincée(s) **Sel**

Pour le pop corn

40 g **Grains de maïs**
3 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation du pop corn

- 1 Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive avec le maïs à pop corn.
- 2 Couvrir et laisser cuire quelques minutes en remuant de temps en temps.
- 3 Réserver.

Étape 2

Préparation du caramel

- 1 Dans une casserole, mettre la crème, le sucre et le miel et porter à ébullition.
- 2 Cuire jusqu'à 118°C, au stade du petit boulé à l'aide d'un thermomètre de cuisson.
- 3 Ajouter le beurre et la fleur de sel.
- 4 Cuire 2 minutes supplémentaire, en remuant sans cesse.
- 5 Oter du feu.

Étape 3

Façonnage des sucettes

- 1 Verser le pop corn dans la casserole de caramel et bien

mélanger de manière à enrober tout le pop corn.

- 2 Façonner des boules de pop corn à la main.
- 3 Disposer les boules de pop corn sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- 4 Piquer un pic en bois dans chaque boule de pop corn.

Étape 4

Dressage

- 1 Laisser refroidir une heure avant de déguster.