



Confiseries, friandises, chocolats

Amandes caramélisées au chocolat



1h **10 min** **20 min** **30 min** **331**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Pour les amandes caramélisées au chocolat

100 g **Amande(s)**
entière(s)
20 g **Beurre**
50 g **Miel**
1 c. à café **Extrait de
vanille**
60 g **Cacao en poudre**
50 g **Sucre roux**

Étape 1

Préparation des amandes caramélisées au chocolat

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Disposer les amandes sur une plaque de four et les faire torréfier au four pendant 10 minutes.
- 3 Mélanger le sucre roux et le cacao en poudre dans un saladier.
- 4 Porter le beurre, le miel et l'extrait de vanille à ébullition dans une poêle.
- 5 Dès que le mélange prend une couleur ambrée, verser les amandes.
- 6 Mélanger bien à l'aide d'une cuillère en bois pour que les amandes soient entièrement enrobées de caramel.
- 7 Verser les amandes dans le saladier de sucre et de cacao en poudre et mélanger.
- 8 Étaler les amandes sur une feuille de papier sulfurisé en veillant à les séparer pour qu'elles ne s'amalgament pas.

Étape 2

Dressage

- 1 Laisser refroidir une demi-heure le temps que le caramel devienne croquant puis déguster.