



Confiseries, friandises, chocolats

Croquant aux cacahuètes et noix de cajou



1h15 **15 min** **30 min** **30 min** **404**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le croquant

100 g **Noix de cajou**
100 g **Cacahuète(s)**
250 g **Sucre semoule**
75 g **Beurre doux**
125 ml **Sirop de maïs**
125 ml **Eau**
3 g **Bicarbonate de soude**
8 g **Sel**

Ingrédients pour le bain de glace

1 **Eau**
1 **Glaçon(s)**

Étape 1

Préparation des noix

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
- 2 Étaler les cacahuètes et les noix de cajou sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 3 Griller les noix pendant 5 à 10 min ou jusqu'à ce que les noix de cajou soient bien dorées.
- 4 Réserver à température ambiante.

Étape 2

Préparation du croquant aux noix

- 1 Mélanger le sucre, le beurre, le sirop de maïs et l'eau dans une casserole puis porter à ébullition sur feu moyen.
- 2 Utiliser un pinceau de cuisine humidifié pour dissoudre les grains de sucre qui attachent sur les bords de la casserole.
- 3 Vérifier la température du mélange pendant sa cuisson à l'aide d'un thermomètre de confiserie. Elle doit être comprise entre 150°C et 155°C.
- 4 Plonger une cuillère à café de sirop dans un bol d'eau glacée pour vérifier la température du sirop.

- 5 Si le sirop forme un ruban cassant à la sortie du bol, il a atteint la bonne température.
- 6 En fonction de la température ambiante, la température idéale pour que le sirop soit prêt peut varier de quelques degrés.
- 7 Retirer la casserole du feu une fois à la bonne température et ajouter le bicarbonate. Mélanger à l'aide d'une maryse pour l'incorporer au sirop.
- 8 Incorporer les noix et le sel à l'aide d'une maryse.
- 9 Verser le croquant sur une plaque de cuisson recouverte de papier siliconé et l'étaler à l'aide de la maryse.
- 10 On peut réaliser un croquant encore plus fin en l'étalant à la main. Porter des gants de cuisine pour ne pas se brûler.
- 11 Réserver le croquant environ 30 min à température ambiante.

Étape 3

Dressage

- 1 Casser le croquant en petites portions à l'aide d'un couteau de chef.
- 2 Servir à température ambiante.