François Pasteau

Desserts aux fruits, glaces et flans

Craquelin d'amande

25 min	5 min	20 min	0	208
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le craquelin d'amande

100 g **Amande(s) entière(s)**
50 g **Sucre semoule**
5 cl **Eau**

Étape 1

Préparation du craquelin

1. Verser dans une casserole l'eau et le sucre, faire chauffer sur feu vif.
2. Utiliser un thermomètre à sucre pour monter la température à 120 °C.
3. Une fois le caramel arrivé à 120 °C, verser les bâtonnets d'amande dedans.
4. Remuer rapidement à l'aide d'une cuillère en bois puis retirer immédiatement la casserole du feu. Bien remuer jusqu'à ce que les amandes soient bien enveloppées de sucre.
5. Remettre alors la casserole sur le feu pour les faire colorer.
6. Dès que le sucre recommence à fondre, remuer à nouveau.
7. Une fois les amandes couleur brun doré, les verser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Les séparer entre elles et les laisser refroidir.
8. Sans thermomètre, verser les amandes dans le caramel dès qu'il commence à faire des bulles.