

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.