

Croquante

Ingrédients:

300 g de sucre
100 g d'amandes effilées

Réalisation:

Dans une casserole anti adhésive faire chauffer le sucre à feu moyen.

Laisser fondre le sucre, en faisant éventuellement des petits mouvements avec la casserole.

Une fois tout le sucre fondu, et l'obtention d'un caramel couleur ambré, verser les amandes effilées dans le caramel.

Remuer rapidement et verser le tout sur un tapis silicone et recouvrir d'un deuxième tapis silicone. (faire très attention le caramel est très très chaud!)

Étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie afin d'obtenir une croquante d'épaisseur uniforme. On peut encore à ce moment donner une forme à la croquante en s'aidant du tapis silicone.

Laisser refroidir et c'est prêt!