

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## PISTACHES CAMELISEES (Chouchou à ma façon)



**Pour 6 personnes**

**Préparation : 10 min**

**Cuisson : 15 min**

### Ingrédients :

- 500 g de pistaches décortiquées (grillées et non salées)
- 500 g de cassonade
- 50 cl d'eau
- 1 sachet de sucre vanillé

### Préparation :

- Dans une grande poêle, versez les pistaches, le sucre (cassonade) et l'eau, chauffez à feu vif.
- Remuez immédiatement et sans s'arrêter avec une grande cuillère en bois.
- L'eau continue à s'évaporer, le sucre se trouble et finalement se transforme en sable.
- Baissez le feu et raclez le fond de la poêle pour détacher le sucre.
- Enlevez la poêle du feu et mélangez le tout vigoureusement.
- Remuez jusqu'à ce que les pistaches soient totalement enrobées
- Versez le tout sur un plan de travail couvert de papier sulfurisé, puis séparez les pistaches pour qu'elles ne se collent pas les unes aux autres.
- Laissez refroidir avant de déguster.