

alimentarium



**Prendre le large en
cuisinant**

Prendre le large en cuisinant

Caramels à la crème

Recette pour 10 personnes



Ingrédients

250 ml de crème à 25%

250 g de sucre

1 fève de tonka
ou 1 bâton de vanille

Marche à suivre

1. Dans une casserole, verser la crème, le sucre, la fève de tonka râpée ou le bâton de vanille fendu et gratté.
2. Cuire en mélangeant sans cesse jusqu'à ce qu'on aperçoive le fond de la casserole.
3. Verser le caramel cuit dans une plaque recouverte de papier de cuisson.
4. Laisser légèrement refroidir et au moment où le caramel se solidifie, le couper en cubes.
5. Laisser refroidir complètement.
6. Séparer les caramels et déguster sans modération !

Bon appétit !

Jean-Louis Boverat

