



# Noisettes Caramélisées



**Temps de préparation : 30 mn**  
**Temps de cuisson : 20 mn**  
**Temps Total : 30 mn**

**Difficulté : Faible**

**Budget : Faible**

## ***Ingrédients***

- > 300 gr de noisettes émondées
- > 200 gr de sucre
- > 50 gr d'eau
- > 25 gr de beurre 1/2 sel

## ***Matériels particuliers***

- > papier cuisson ou silpat
- > thermomètre à sucre

## ***Préparation***

Dans une casserole mettre le sucre et l'eau. Porter à une température de 118°C. Ajouter alors les noisettes et baissant le feu. Remuer sans cesse jusqu'à l'obtention d'une belle couleur caramélisée (cela prend 15 à 20 mn). Pendant cette phase le sucre va évoluer, d'abord liquide et transparent, il va ensuite devenir blanc et « sableux » avant de se liquéfier à nouveau en caramélisant. A ce stade, ajouter le beurre et finir de remuer. Verser la préparation sur la feuille de papier cuisson et séparant les noisettes au maximum.

## ***Astuces***

On peut remplacer les noisettes par des amandes.