

Amandes caramélisées à la vanille (Californie)

(Recette issue de Almonds.fr)

Ingrédients :

- 15g de beurre
- 2 c.à.s. d'eau
- 1/2 c.à.c de cannelle
- 2 c.à.s. d'extrait de vanille
- 4 c.à.s. de cassonade
- 3 c.à.s. de sucre semoule
- 1/2 c.à.c. de sel
- 1/8 c.à.c. de muscade
- 400g d'amandes émondées

Préchauffer le four à 120°C. Tapiser la lèchefrite ou une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.

Dans une poêle, faire fondre le beurre ; ajouter le sucre semoule, l'eau, le sel, la cannelle et la muscade. Bien mélanger jusqu'à ce que le sucre soit fondu et le mélange ait épaissi. Retirer du feu et y incorporer la vanille et les mandes qu'il faut bien enrober.

Disposer les amandes en une couche unique sur la plaque et mettre à cuire environ 1h1/2 en mélangeant toutes les 15 minutes.

Les sortir et les mettre dans un saladier puis les saupoudrer avec la cassonade. Laisser refroidir et remuant régulièrement pour que les amandes ne se collent pas entre elles.

Conserver ensuite dans une boîte hermétique.