



SABLER ET CARAMÉLISER DES FRUITS SECS

MATÉRIEL

- Plaque à pâtisserie
- Russe ou sauteuse inox
- Spatule polycarbonate
- Thermosonde
- Toile de cuisson antiadhésive

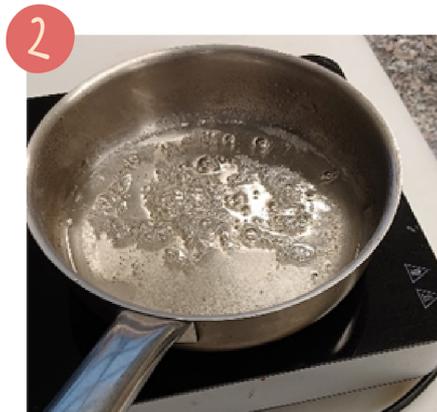
INGRÉDIENTS

Pour 250 g de fruits secs

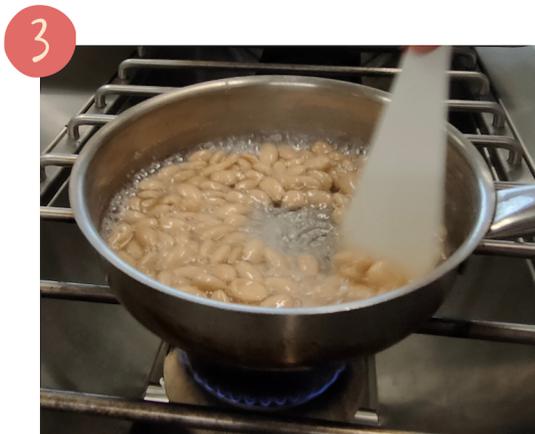
- 230 g Amande
- 30 g Eau
- 1 g Fleur de sel
- 90 g Sucre semoule



1 Déposer les amandes (brutes ou **mondées**) sur une plaque à pâtisserie munie d'une toile de cuisson antiadhésive. **Torréfier** les amandes à 150 °C pendant 10 minutes.



2 Dans une petite sauteuse inox ou une petite russe, cuire le sucre et l'eau à 115 °C. Contrôler la température du sirop au moyen d'une thermosonde.



3 Verser les fruits secs en une fois dans le sucre cuit, puis **travailler** immédiatement avec une spatule polycarbonate.



4 Ajouter la fleur de sel.

