

Pop-corn caramélisé



Pour ce bon mercredi, je vous propose une gourmandise à préparer dans la journée pour ce soir à manger devant la télé.....du Pop-corn ! Et que serait du pop-corn sans qu'il soit recouvert de caramel ? Pas grands choses car c'est comme ça qu'on l'aime ! C'était la première fois que je faisais du pop-corn et je dois dire que c'est très sympa et c'est tellement bon devant un bon film: Génial !

Pour environ 5 à 6 personnes

Ingrédients:

250g de maïs spécial pop-corn

100g de sucre

3c. à soupe d'huile neutre

Préparation:

Dans une sauteuse avec couvercle, faites chauffer l'huile.

Versez le maïs, il faut qu'il y ait une seule couche de maïs, qu'il ne soit pas les uns sur les autres. Fermez la sauteuse avec le couvercle, faites chauffer le tout à feu vif. Secouez légèrement la casserole de temps en temps.

Une fois que les maïs ont tous éclaté, retirez du feu et versez dans un saladier.

Dans une petite casserole, versez le sucre et faites un caramel brun-doré. Versez sur le pop-corn et mélangez doucement de sorte de bien répartir le caramel partout sans écraser le pop-corn.

Versez sur une plaque de cuisson, séparez les morceaux de pop-corn et remettez dans le saladier.

Voilà c'est prêt !!! Bonne dégustation.