

## Caramels mous au café



Pour la fête des mères j'avais réalisé deux gourmandises, les macarons au chocolat nougatine que je vous ai déjà proposé et donc aujourd'hui je vous propose la deuxième gourmandise, de délicieux caramels mous au café ! Vraiment trop bon (oui j'ai eu droit d'y goûter quand même). Tout le complexe de cette recette se fait dans la cuisson du caramel mais quand on est équipé d'un thermomètre à sucre vous n'avez aucun souci à vous faire, ce sera un jeu d'enfant !

### **Pour environ 30 caramels**

#### **Ingrédients:**

3c. à soupe de lait entier

10g de beurre doux

150g de crème liquide entière

70g de miel

150g de sucre de canne

1c. à café de café soluble

1c. à soupe d'huile neutre

#### **Préparation:**

A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, huilez soigneusement un découpoir à caramel ou, à défaut, une moule carré ou rectangulaire en aluminium ou en inox, munie de bords de 2cm de hauteur environ.

Dans une casserole à fond épais ou un poêlon, faites fondre le sucre et le lait à feu vif, puis ajoutez aussitôt le miel et la crème, sans cesser de remuer avec une spatule en bois.

Baissez légèrement le feu et mélangez sans cesse jusqu'au stade du "petit boulé", entre 115 et 117°C (vérifiez la température à l'aide d'un thermomètre à sucre): un peu de sirop versé dans un bol d'eau froide forme une boule molle très malléable.

Eteignez le feu, puis ajoutez le café soluble et le beurre en mélangeant vigoureusement.

Versez la pâte dans le découpoir ou dans le moule, appuyez fortement le grillage et laissez refroidir complètement avant de détacher les caramels. Si vous ne possédez pas de découpoir, utilisez un petit couteau pointu pour découper les caramels refroidis.

Enveloppez-les éventuellement dans des feuilles de film alimentaire prédécoupés. Les caramels se conservent une dizaine de jours dans une boîte hermétique.