

Caramels au lait



Noël approche vraiment à grand pas alors vite vite des petites recettes de gourmandises à offrir ! Je commence la série de plaisirs avec ces caramels au lait, simple à réaliser et vraiment délicieux ! Légèrement parfumé à la vanille, ils ne demandent pas non plus beaucoup d'ingrédients, ils sont donc parfaits pour les fêtes !

Pour une vingtaine de caramels

Ingrédients:

20cl de crème fraîche

1/2c. à café de graines de vanille

250g de sucre en poudre

1c. à soupe d'huile neutre

Préparation:

A l'aide d'un pinceau à pâtisserie, huilez une plaque de marbre et une grande spatule en métal.

Dans une grande casserole à fond épais, versez la crème fraîche, le sucre et les graines de vanille. Faites chauffer à feu vif en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ébullition.

Baissez le feu et laissez continuer à mélanger sans arrêt jusqu'à ce que le sirop prenne une teinte café au lait et qu'il soit assez épais et collant.

Versez immédiatement le mélange sur le marbre et laissez reposer 2min. A l'aide de la spatule, ramenez les bords vers le centre jusqu'à ce que la plaque de caramel forme un carré.

A l'aide de la spatule, tracez des lignes espacées de 2cm dans le caramel, puis recommencez dans l'autre sens pour obtenir des carrés. Attendez encore un peu que le caramel refroidisse et tracez de nouvelles lignes sur les premières, en appuyant plus fortement.

Cassez ensuite les caramels en suivant les traits. Ces caramels se conservent 15 jours dans une boîte hermétique.