

Cacahuètes grillées et caramélisées



Voilà une belle petite gourmandise qui est parfaite à parsemer sur vos glaces, vos riz au lait, entremets, mousses,... De délicieuses cacahuètes (que j'avais pu recevoir avec mon [partenariat Keimling](#)) grillées et caramélisées. C'est...juste super croustillant !! A tomber ! C'est le petit plus qui ravira vos desserts et donc vos convives ou votre famille !

Pour 1 pot à confiture

Ingrédients:

125g de cacahuètes sans peau et non salées

25g de sucre

Préparation:

Hachez très grossièrement les cacahuètes et réservez.

Préchauffez le four à 160°C (th.5-6).

Préparez un sirop en partant à ébullition le sucre avec 2,5cl d'eau. Ajoutez les cacahuètes et mélangez assez vivement avec une cuillère en bois.

Étalez en une seule couche la préparation sur une plaque préalablement recouverte de papier cuisson.

Enfournez de façon à faire griller les cacahuètes, en remuant régulièrement et en surveillant attentivement pour que les cacahuètes ne brûlent pas.

Sortez la plaque du four, laissez refroidir puis mettez les cacahuètes dans un pot hermétique.