

Caramels mous, gousse de vanille et fleur de sel

Recette pour 12 tapas

Description

Les bonbons de notre enfance, vanille de Madagascar et fleur de sel. Moelleux et crémeux

L'astuce du chef

Il est sûr qu'un thermomètre pour s'assurez de la bonne cuisson c'est l'idéal (Thermomètre à sucre).

Attention ne réalisé pas cette recette avec des enfants, températures trop élevées, risque de brûlures graves.

Ingrédients

Caramels mous

- 600 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Unité(s) Gousse de vanille
- 450 Gr Sucre
- 420 Gr Sirop de maïs
- 60 Gr Miel
- 30 Gr Beurre
- 2 Pincée(s) Fleur de sel

Préparation

- Temps de préparation **120 mins**

Mise en place

Préparez un récipient rectangulaire de 18 cm x 25 cm environ. Chemisez-le d'une feuille d'alluminium ou de papier cuisson, légèrement graissé. Coupez en deux sur la longueur la gousse de vanille, puis la gratter à l'aide d'un couteau.

Cuisson du caramel

Dans une casserole suffisamment grande, faites bouillir la crème avec la gousse de vanille. Une fois à ébullition, ajoutez le sucre, le sirop de maïs ou (glucose) et le miel. Sans cesser de mélanger avec un fouet, portez le tout à ébullition de manière à atteindre une température de 116/117°C (241/242°F). Hors du feu incorporer le beurre, mélangez bien de manière à bien tout homogénéiser.

Finitions

Il ne vous reste plus qu'à verser votre casserole de caramel dans votre plat chemisé et graissé, de 18 cm x 25 cm environ. Une fois bien lisse, saupoudrez de fleur de sel sur toute la surface, partiellement. Laissez bien refroidir, ensuite détaillez les bonbons de caramels mous à la grosseur souhaitée.

Bon appétit!