Trio de popcorn pour les gourmands

DESSERTS – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 2 GROS BOLS

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 34 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 sacs à éclater au four à micro-ondes Orville Redenbacher au beurre
- ½ tasse de pastilles de chocolat blanc
- 2 cannes de bonbon écrasées
- 1 tasse de beurre
- 1 tasse de cassonade
- 1/3 de sirop de maïs
- ½ c. thé de sel
- 1 c. thé de soda à pâte
- 1 c. thé de vanille

Préparation

1. Faire éclater les deux sacs de popcorn. Mettre de côté.
2. Dans une casserole, faire chauffer le beurre, la cassonade et le sirop de maïs.
3. Lorsque tout sera fondu, bien brasser.
4. Laisser ensuite bouillir pendant 4 minutes sans y toucher.
5. Retirer du feu et ajouter le sel, le soda à pâte et la vanille.
6. Bien brasser.
7. Verser l’un des sacs dans un gros bol et mélanger avec le caramel. Bien enrober le popcorn.
8. Mettre le tout sur une plaque à biscuit recouvert d’enduit antiadhésif.
9. Cuire pendant 15 minutes à 275 F.

10. Retourner le popcorn et cuire durant 10 minutes. Ne pas trop faire cuire.
11. Sortir du four et laisser reposer quelques minutes.
12. Pendant ce temps, faire fondre le chocolat dans un bain-marie.
13. Ajouter les cannes de bonbons écrasées (approximativement ¼ à 1/3 de tasse).
14. Bien mélanger et verser sur la moitié du popcorn au caramel.
15. Laisser figer au réfrigérateur.
16. Manger le trio de popcorn séparément ou ensemble.