



Popcorn au caramel sans noix, sans arachides, sans produits laitiers ni œufs !

DESSERTS - COLLATIONS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 22 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 125 g (½ tasse + 2 c. à soupe) de grains de maïs (popcorn)
- 250 ml (1 tasse) de margarine (au choix, selon les allergies)
- 200 g (2 tasses) de cassonade légèrement tassée
- 125 ml (½ tasse) de sirop de maïs
- ½ c. à café de bicarbonate de soude
- 1 c. à café d'extrait de vanille pur

Préparation

1. Préchauffer le four à 120 °C (250 °F). Dans une casserole ou en utilisant une machine à maïs soufflé, faire éclater les grains de maïs. Transférer le maïs soufflé dans un très grand plat de style rôtissoire.
2. Dans une casserole, à feu moyen, faire fondre la margarine. Ajouter la cassonade et le sirop de maïs et porter à ébullition. Laisser bouillir le mélange 2 minutes sans brasser. Fermer le feu. Ajouter le bicarbonate de soude et la vanille (attention aux éclaboussures !) et, à l'aide d'une cuillère à soupe, bien mélanger.
3. Ajouter ce caramel au popcorn et mélanger pour bien l'enrober. Enfournier et cuire pendant 1 heure en remuant aux 15 minutes.