

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de repos : 2 h 00

Temps de préparation : 30 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 16



Chocolat au caramel salé et amandes

Ingrédients :

- 90 (approximativement 100 grammes) amandes mondées
- 42 caramels Kraft
- 50 ml de crème 35 %
- Fleur de sel
- 2 ½ tasses de pépites de chocolat

Marche à suivre :

1. Sur une grande plaque de cuisson recouverte de papier parchemin ou d'un tapis en silicone, déposer les amandes en petits paquets de 5-6 amandes.
2. Dans un petit chaudron, à feu doux, chauffer les caramels et la crème. Brasser continuellement jusqu'à ce que le tout soit fondu.
3. Déposer du caramel sur les amandes.
4. Saupoudrer un peu de fleur de sel sur le caramel.
5. Mettre la plaque au congélateur pendant 1 heure pour faire figer le caramel.
6. Dans un bain-marie, faire fondre le chocolat.
7. Sortir la plaque du congélateur et plonger un paquet amandes/caramel à la fois dans le chocolat. Recouvrir et secouer pour retirer l'excédent de chocolat.
8. Déposer les chocolats sur la plaque recouverte de papier parchemin. Lorsque tous les chocolats seront recouverts, faire figer au réfrigérateur.
9. Déguster. Les chocolats se conservent bien au réfrigérateur dans un plat hermétique.

