

POP CORN AU Caramel



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Maïs à pop corn 2 à 3 petites poignées = 60 à 90g environ
- Sucre blanc 100g
- Eau 2 càs

Astuces :

- Parfait pour agrémenter un dessert : à déposer sur un glaçage ou une boule de glace par exemple.
- Une fois le pop corn cuit, il faut le consommer tout de suite. Si vous attendez trop, il va se ramollir.
- Pour réaliser le caramel, il faut très peu d'eau et utiliser du sucre blanc.
- Le caramel brunit très vite, il faut avoir un œil dessus et l'enlever dès qu'il devient marron clair.

Préparation et cuisson : 10 minutes
Pour 2 à 3 personnes

1. Dans une **casserole** sur **feu fort** : verser l'huile végétale et le pop corn. Mettre un **couvercle** et laisser le maïs à pop corn éclater.
2. Quand le maïs a éclaté : retirer la casserole du feu et verser le pop corn dans un saladier.
3. Dans une **petite casserole** sur **feu fort** : verser l'eau et le sucre blanc et laisser le tout **caraméliser** (attention, ça brunit très vite).
4. Quand le caramel est prêt (marron clair) : **retirer vite** la casserole du feu, verser le caramel sur le pop corn et **mélanger** le tout avec une **cuillère/spatule en bois** pour enrober le pop corn de caramel.



@Recettes100faim.fr