

# Caramels tendres et fondants



**Bonbons au caramel ou caramels - ces friandises couleur miel, composées de crème, de sucre et de beurre, ne sont peut-être pas très bonnes pour la silhouette, mais elles sont un vrai régal pour nos papilles gustatives!**

La recette de ces gâteries tendres et fondantes est en fait totalement simple. Par contre, il faut absolument respecter quelques astuces lors de la préparation. Jusqu'au résultat final, on a besoin un peu de patience et, surtout, d'une main de fer au fouet; mais la gratification, vous verrez, en vaut toute la peine du monde!

Pour ceux qui l'aiment extravagant, on peut rajouter des épices comme le piment ou le sel à la recette de base, ou de la cannelle et de la cardamome en période de Noël; ou simplement garnir les caramels de chocolat. Ces friandises peuvent être conservées pendant 6 à 8 semaines dans un récipient fermé et font bonne impression comme petit cadeau à apporter à vos amis.

Voici la couleur que la masse devrait avoir après la première cuisson (point 2 de la recette).

- 2,5 dl de demi-crème

- 225 g de sucre

- 1/3 de sachet de sucre vanillé

La masse s'assombrit en remuant (point 3 de la recette).

- 20 g de beurre

1. Dans une casserole, portez à ébullition la crème, le sucre et le sucre vanillé en remuant constamment. Attention: le volume de cette masse se demultiplie très rapidement!

2. Le mélange sucre-crème devrait déjà caraméliser un peu pendant la cuisson. On le reconnaît à la légère coloration de la masse.

Le mélange est étalé sur la plaque (point 6 de la recette).

3. Réduisez ensuite la température et continuez à cuire ce mélange faisant des bulles en remuant constamment. Pour commencer, rien ne se passe.... Mais, vu que c'est normal, ne vous découragez pas, ça va bientôt changer!

4. Enfin la transformation: après 20 à 30 minutes de cuisson, la masse s'épaissit soudainement et la consistance devient mousseuse. Echangez maintenant le fouet contre une cuillère en bois. Retirez la casserole du feu et ajoutez

immédiatement le beurre tout en remuant.

5. Continuez à bien mélanger le tout, la consistance doit maintenant ressembler à celle du chewing-gum.

6. Garnissez le dos d'une plaque de papier sulfurisé et étendez-y la masse sur environ 1,5 cm d'épaisseur.

7. Posez un autre papier sulfurisé par-dessus et aplatissez la masse à l'aide d'une deuxième plaque.

8. Laissez brièvement refroidir, puis coupez en morceaux de grandeurs similaires avec un long couteau.

**Temps de préparation: 30 à 45 minutes**

- L'astuce pour réussir cette recette est de trouver la bonne température. Si elle est trop basse, les bonbons deviennent pâles et leur goût est assez fade, et si elle est trop élevée, la masse carbonise. Si vous ne réussissez pas vos caramels du premier coup, ne vous en faites pas, la prochaine fois sera la bonne!
- Si on humidifie un peu le dos de la plaque avec de l'eau, le papier sulfurisé colle à la plaque et ne glisse presque plus lorsqu'on étale la masse.
- Si la masse est déjà complètement dur, humidifiez légèrement le couteau avant la découpe, cela évitera d'avoir des bords trop cassants.