ARACHIDE CARAMELISER

Préparation : 15 min
Cuisson : 45 min
10 personnes:

– Un bol de graines d’arachide avec leur peau;
– 100 grammes de sucre en poudre;
– Un quart d’un litre d’eau;

1. Mettre l’eau dans une cocote et laisser bouillir; Y ajouter les graines d’arachides et laisser cuire pendant 10 minutes environ.
2. Verser le sucre en poudre en pluie;
3. Tourner à l’aide d’une spatule en bois, en détachant pour ne pas faire une boule;
4. Enlever et étaler les graines dans un plateau pour que les graines se détachent… C’est prêt!