

Les caramels - 1/2

Tout le monde connaît ces petites friandises que nos grands mères confexionaient et confexionne encore. Alors moi qui adore ça, j'ai fait ma petite recherche, et voila quelques recettes de caramels.

Voici des recettes de caramels mous, à sucer, nature, à la vanille, au chocolat.....

Recette n°1 Caramels au miel

Ingrédients:

250g de miel
250g de sucre en poudre
30cl de crème fraîche à 30%
60 à 70 g de beurre.

Préparation: Faire fondre le miel, le sucre et la crème à feu doux, en ne cessant pas de remuer. Augmenter le feu et laisser cuire en remuant de temps en temps.

Une fois le caramel obtenu, laisser refroidir hors du feu une petite minute, ajouter alors le beurre. Couler sur un marbre huilé, ou dans un grand moule à gâteau (légèrement huilé) et démouler avant que le caramel ne durcisse de trop. La cuisson est un peu une question d'expérience.

On peut se fier à la couleur (marron clair) et à l'odeur de caramel.

Variante 1: délayer une cuillerée à soupe de café lyophilisé dans un tout petit peu d'eau, et l'ajouter en même temps que le beurre.

Variante 2: ajouter 80g de cacao en poudre (du vrai cacao, pas un chocolat en poudre de petit-déjeuner) en même temps que le beurre

Recette n°2 Caramels mous

Ingrédients:

100 carrés de sucre blanc (une couche +10 carrés)
200 g. de beurre
400 g.~ de lait condensé sucré

Mettez le lait dans une casserole. Ajoutez le sucre et le beurre. Faites chauffer sur trois.

Bien remuer jusqu'à brunissement de la masse. Versez dans une plaque à gâteau. Attendez puis coupez avant le refroidissement. Conservez dans une boîte en fer blanc.

Bon appétit

.Pour 60 caramels mous Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Pour 30 caramels à la vanille :

400 g de sucre roux

Les caramels - 2/2

25 cl de crème fraîche
2 pincées de sel
1 cuillère à café d'essence de vanille
huile neutre
Pour 30 caramels au chocolat :
200 g de chocolat noir
250 g de sucre en poudre
250 g de crème fraîche
100 g de miel d'acacia
1 noix de beurre
huile neutre

Huilez un moule carré et couvrez-le d'une feuille de papier sulfurisé beurré. Mettez le sucre, la crème ainsi que le sel dans une casserole. Dès que l'ébullition commence, réduisez à feu modéré : de grosses bulles doivent continuer à se former dans la casserole.

Comptez 20 minutes de cuisson environ, puis traversez dans une jatte, et laissez tiédir.

Ajoutez la vanille et versez dans un moule. Réservez 2 heures au réfrigérateur.

Huilez un moule comme ci-dessus. Faites chauffer la crème dans une casserole, ajoutez le chocolat cassé en morceaux, le sucre et le miel. Remuez et portez à ébullition moyenne : vous devez avoir de petites bulles sur la surface. Comptez 18 minutes de cuisson.

Versez la préparation dans une jatte, ajoutez la noix de beurre en remuant.

Laissez tiédir un peu. Versez dans le moule. Faites durcir 2 heures au frais.

Démoulez les 2 caramels et découpez-les en carrés ou en rectangles et enveloppez-les dans du papier transparent.

Recette n°4 Caramels au chocolat

Ingrédients:

100 g de chocolat à croquer
100 g de beurre
100 g de sucre en poudre
100 g de miel

Faire fondre le chocolat cassé en morceaux à feu très doux dans une casserole

Ajouter le sucre, le miel et le beurre.

Mélanger et travailler la pâte à feu plus fort sans cesser de remuer

La cuisson est à point lorsque, quand on laisse tomber une grosse goutte du mélange dans un bol d'eau froide, elle se solidifie

Couler la pâte sur un marbre huilé, entre quatre règles huilées également. Couper les carrés avant refroidissement complet.

Et voilà ! Choisissez votre recette et faite la !

Je ne dis pas que ce sera excellent, mais essayez quand même !