

Amandes caramélisées

Dans une sauteuse, verser les amandes, l'eau et le sucre. Faire cuire à feu vif. Remuer de temps en temps jusqu'à évaporation de l'eau. Remuer bien pour que le sucre enrobe les amandes et forme un caramel autour d'elles. Celui-ci ne doit pas colorer mais rester blanc. Si nécessaire, baisser le feu. Lorsque les amandes sont caramélisées, éteindre le feu et les laisser refroidir en continuant de remuer de temps en temps pour ne pas qu'elles se collent entre elles

Ingrédients

- 500ml d'eau
- 500g de sucre
- 500g d'amandes

