

Caramel du mendiant



Ce qu'il faut :

- 20 g de figes sèches
- 20 g d'abricots secs
- 20 g d'amandes entières
- 20 g de pistaches
- 20 g de noisettes (ou pignons de pin)
- 1 càc de jus de citron
- 20 cl de crème liquide
- 200 g de sucre en morceaux

Ensuite, comment faire . . .

Couper les figes, les abricots et les amandes en fins bâtonnets. Les mélanger avec les pistaches et les noisettes. Réserver.

Dans une casserole à fond épais, faire cuire à feu vif les morceaux de sucre avec 3 cuillerées à soupe d'eau et le jus de citron jusqu'à l'obtention d'un caramel brun, soit 5 minutes à peu près.

Verser la crème liquide en fouettant vivement. Attention aux éclaboussures !

Porter à ébullition pendant 1 minute. Retirer du feu, ajouter les fruits secs et laisser refroidir avant de le déguster.