

Cacahouètes caramélisées ou chouchous maison, faciles



(Une recette de [Bernard Dauphin](#))

Shopping:

- 125 g nets de cacahuètes retirées des coques (cachuètes grillées non salées, disponible dans le rayon « biscuit apéritif » des grandes surfaces)
- 125 g de sucre
- 12 g de beurre environ (facultatif)
- une pincée de fleur de sel (facultatif)

In process:

- Dans une casserole, mettre le sucre avec 75 gr d'eau et cuire à 116 °.
- Retirer du feu.
- Mettre les cacahuètes dans la casserole de cuisson du sucre et les mélanger avec une cuillère en bois afin de bien les enrober de sucre.
- Le sucre va enrober les amandes et "masser" - Il va devenir blanc -

- Remettre sur le feu et continuer de cuire jusqu'à l'obtention d'un caramel blond tout en continuant de tourner les cacahuètes (pas trop fort pour ne pas faire tomber l'enrobage de sucre)
- Ajouter le beurre et remuer pour bien détacher les cacahuètes.
- Étendre les chouchous caramélisés sur un marbre huilé (ou une plaque de cuisson) et les laisser refroidir complètement..

NB : On peut aussi mettre les cacahuètes dans la casserole, en même temps que le sucre et cuire jusqu'au caramel avant de faire masser le sucre.

- (Dans ce cas, remettre quelques instants sur le feu jusqu'à l'obtention de la couleur souhaitée, ajouter le beurre et couler sur le marbre les chouchous caramélisés) .
- Le beurre n'est pas absolument indispensable mais il facilite beaucoup la séparation des chouchous entre eux et apporte une petite saveur supplémentaire.

