

## **CARAMELS TENDRES**

**(Recette de Jean-Paul ABADIE – Chef 2\* à Lorient)**

### **Ingrédients N° 1 :**

25 cl de crème fleurette à 35%  
180 g de sucre cristallisé  
180 g de glucose cristal

### **Ingrédients N° 2 :**

75 g de beurre doux ou demi-sel  
80 g de chocolat blanc  
50 g de chocolat noir 60 % ou plus  
Noisettes ou noix concassées ou arôme  
orange, citron, vanille ... (facultatif)

### **Ustensiles :**

Une casserole  
Une feuille de Silpast  
Un grand couteau  
Un cadre inox rectangulaire  
**Une "Maryse" qui supporte une haute température ou sinon une simple cuillère en bois car une Maryse classique fondra !**

Ramollir le sucre glucose cristal au bain-marie ou au micro-ondes. Rassembler tous les ingrédients N° 1 dans une casserole et les porter à 120° en remuant de temps en temps avec la Maryse **à manche rouge** (*attention le mélange bouillonne et peut attacher*). Ajouter ensuite tous les ingrédients N° 2 (*beurre ramolli, chocolats blanc et noir, et suivant votre goût des noisettes, des noix concassées ou l'arôme choisi*).

Verser immédiatement ce mélange dans le cadre en inox placé sur un marbre ou sur une feuille Silpast, de façon à obtenir une épaisseur d'appareil à caramels de 1,5 cm d'épaisseur.

Laisser refroidir quelques heures. Enlever le cadre et la feuille Silpast, et découper en rectangles de 1,5 x 4 cm avec un grand couteau.

Garder au frais en attendant de les déguster ... si vous en avez la patience !