

La recette du popcorn caramélisé



Pour 1 grand saladier :

- Une casserole
- 1 ou 2 cuillères à soupe d'huile végétale
(conseil : huile de coco, ou huile de colza qui sont des huiles neutres sans gout...),
- 90g de maïs à popcorn,
 - 70g de beurre,
 - 100g de sucre roux,
- 4 cuillères à soupe de sirop d'érable (Optionnel),
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille (Optionnel),
 - 1 pincé de sel
- Dans une grande casserole munie d'un couvercle, faites chauffer quelques grains de maïs à popcorn dans l'huile. Quand ils éclatent, ajoutez délicatement le reste des grains et remuez alors la casserole sur le feu tant que des grains éclatent. Transvasez ensuite le popcorn dans un saladier.
- Dans une petite casserole, faites fondre le beurre, le sucre roux, le sirop d'érable (toujours optionnel), l'extrait de vanille (également optionnel) et la pincée de sel à feu doux en remuant fréquemment jusqu'à l'obtention d'un caramel épais.
- Versez alors le caramel chaud sur les popcorns en les enrobant soigneusement. Servez les popcorn chauds ou froids selon votre gout (conseil : tiède c'est délicieux!).
- Et voila !