

# Les recettes de Randouvèze

## *AMANDES CARAMÉLISÉES*

### **Préparation :**

Délicieux et facile à faire.

- Faire chauffer des amandes à sec dans une casserole antiadhésive en remuant constamment, jusqu'à ce qu'elles soient dorées (difficile à voir avec la pelure qui leur reste), mais une bonne odeur se répand.

- Les retirer du feu,

- Mettre dans une autre casserole 100 g de sucre en poudre (pour environ 3 poignées d'amandes).

Le faire chauffer à sec en remuant ; dès qu'il fait le caramel doré, retirer du feu et vider les amandes dessus en tournant pour qu'elles soient toutes bien enrobées.

-Les étaler sur un papier sulfurisé et laisser refroidir.

# Les recettes de Randouvèze

## *AMANDES AU CHOCOLAT*

Quand les amandes sont dorées, les laisser de côté,

- faire fondre du chocolat noir au bain-marie, ajouter à votre convenance crème ou beurre.
- piquer les amandes et les tremper dans le chocolat fondu et les poser sur une assiette (rincée à l'eau froide) et laisser refroidir.