



I

La recette:

1 tasse (150 g) de grosses cacahouètes, non salées, avec la peau

1/2 tasse (125 ml) d'eau

1/2 tasse (100 g) de sucre

1/4 tasse (50 g) de sucre vanillé maison (c'est meilleur et bon marché)

Mettre tous les ingrédients, sauf le sucre vanillé dans **une poêle en inox** de 24 cm.

Porter à ébullition, puis baisser le feu et laisser mijoter à feu doux jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé.

L'opération prend de 30 à 45 minutes.

Ne pas tenter d'augmenter la chaleur pour accélérer la cuisson sinon vos cacahouètes ne seront pas assez cuites.

Le sucre va alors cristalliser et former comme du sable autour des cacahouètes. Ajouter alors le sucre vanillé.

Avec une spatule en bois, remuer sans arrêt les cacahouètes pour bien les enrober et continuer à chauffer à feu moyen (pas trop fort pour ne pas les brûler) ce mélange jusqu'à ce que le sucre commence à caraméliser autour des cacahuètes (20 à 30 minutes).

Lorsque les cacahouètes sont bien caramélisées, les déposer sur tapis de silicone

Dès qu'elles ont légèrement refroidies, les séparer les unes des autres puis attendre qu'elles soient complètement froides pour les conserver dans une boîte hermétique.