

TOURNESOLS COURGE ET AMARETTI FRITS SERVIS AVEC UNE SAUCE AU CAMEL SALÉ

Recette pour 2 personnes

500gr. Tournesols Potiron et Amandes

500gr. Crème fouettée

100gr. Chapelure

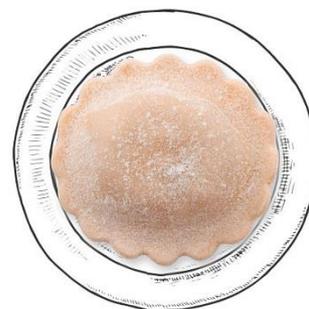
100gr. Sucre en poudre

30ml Eau

1 cuillère Miel

1 sachet Sucre vanilliné

q.b. Huile d'arachide pour la friture



Préparation

Dans un premier temps, préparer la sauce au caramel salé : dans une casserole verser le sucre, le miel et l'eau. Mélanger le tout et allumer ensuite le feu. Laissez sur le feu la casserole jusqu'à ce que le mélange devienne ambré. Pendant ce temps réchauffer la crème dans une casserole. Verser tout doucement la crème dans le caramel. Ajouter le sucre vanilliné et le sel. Mélanger avec un fouet et laissez cuire encore deux minutes. Une fois prête, laissez la sauce caramel se refroidir et s'épaissir.

Mettre les Tournesols dans l'eau bouillante pendant une minute, les égoutter et les placer sur du papier sulfurisé. Placez-les dans la chapelure en les recouvrant bien des deux côtés. Pendant ce temps, faire chauffer une grande quantité d'huile d'arachide dans une poêle (au moins 3 cm). Lorsque l'huile sera bien chaude, y plonger les Tournesols jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés des deux côtés, les retirer à l'aide d'une écumoire et les placer sur du papier absorbant. Les servir en les accompagnant de la sauce au caramel salé