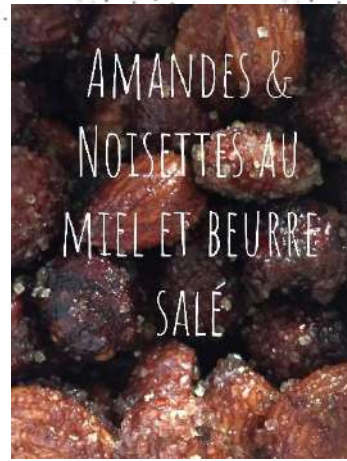


# Les petits Cailloux

(Recette dangereusement bonne)



NB : à l'origine cette recette est à réaliser avec le Thermomix mais rien ne vous empêche de la préparer sans, je vous donne ici les 2 versions.

## Ingrédients

- ✓ 30 g de beurre salé
- ✓ 50 g de miel liquide
- ✓ 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- ✓ 0,5 cuillère à café de cannelle en poudre
- ✓ 300 g d'amandes non émondées (et/ou noisettes, noix, etc...)
- ✓ 80 g de sucre roux
- ✓ 0,5 cuillère à café de fleur de sel

## Avec le thermomix

- Préchauffer le four à 180°
- Mettre le beurre salé, le miel liquide, la vanille et la cannelle dans le bol et cuire **2 minutes/varoma/vitesse 1**
- Ajouter les amandes et mélanger **30 secondes/sens inverse/vitesse 1**
- Déposer la préparation sur une plaque de four chemisée avec du papier cuisson et mettre au four 15 mn à 170° (mélanger, remuer les amandes toutes les 5 minutes)
- Mettre le sucre roux et la fleur de sel dans une grande boîte, fermer le couvercle et secouer
- Dès la sortie du four, mettre les amandes dans la boîte et secouer pour bien les mélanger au sucre et au sel
- Déposer et étaler la préparation sur un plateau ou une grande plaque.
- Après complet refroidissement, les séparer les unes des autres et les conserver dans un récipient hermétique.

## Sans le thermomix

- Préchauffer le four à 180°
- Mettre le beurre salé, le miel liquide, la vanille et la cannelle dans une grande casserole et faire fondre à feu doux en remuant
- Ajouter les amandes et mélanger avec une grande cuillère en bois
- Déposer la préparation sur une plaque de four chemisée avec du papier cuisson et mettre au four 15 mn à 170° (mélanger, remuer les amandes toutes les 5 minutes)
- Mettre le sucre roux et la fleur de sel dans une grande boîte, fermer le couvercle et secouer
- Dès la sortie du four, mettre les amandes dans la boîte et secouer pour bien les mélanger au sucre et au sel
- Déposer et étaler la préparation sur un plateau ou une grande plaque.
- Après complet refroidissement, les séparer les unes des autres et les conserver dans un récipient hermétique.

Offrez vos Petits Cailloux dans des petits bocaux avec une jolie étiquette.