Cornet au Caramel

Puisque le temps des fêtes approche, les petites recettes conviviales commencent a ressortir. Ceci est une petite recette qui permettra de donner à ceux qui ont le bec sucré un petit réconfort.

Ingrédients

2 tasses (500ml ou 400g) de cassonade

1 boite de lait condensé Eagle Brand

1 tasse (1/2lbs ou 200g) de beurre – utilisé du beurre salé pour un résultat plus que exquis

½ tasse (125ml) de sirop de maïs

Mini guimauve pour le fond des cornets

Petit cornet

Préparation

1. Cuire la cassonade, le lait condensé, le beurre et le sirop de maïs dans un chaudron épais sur le four jusqu’à 205°F environ (Thermomètre à bonbon recommandé)

2. Mélanger régulièrement et cuire à feu doux.

3. Remplir les petits cornets miniatures avec les mini guimauves. Pour cette étape, il faut que les cornets puissent tenir debout pour que le mélange puisse figé correctement. J’ai utilisé des carton d’œuf ou l’on a coupé le fond et placé à l’envers ( le bas couper vers le haut) pour que les cornets puisse être droit.

4. Remplir les petits cornets avec le mélange chaud – En faisant le plus attention possible il faut les remplir rapidement puisque le caramel va commencer à figer – et laissé à température ambiante ou au frigidaire pour qu’ils figent pendant quelques heures.

Note : Donne environ 80 petit cornet – plus ou moins dépendamment des dégâts et du niveau rempli – Se conserve jusqu’à 2 semaine au frigo.