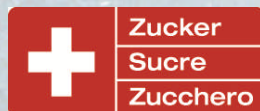







# Interruption : amandes grillées



1c Interruption  
Instructions  
enseignant-e

<b>Objectif :</b> 	Pour un moment de détente, les élèves confectionnent des amandes grillées.
<b>Tâche :</b> 	L'enseignant-e confectionne des amandes grillées avec la classe.
<b>Matériel :</b> 	Recette Ingrédients Ustensiles de cuisine
<b>Session :</b> 	Plénière
<b>Durée :</b> 	15 minutes


## Informations complémentaires

⇒ Au lieu d'amandes grillées, on peut aussi confectionner des caramels.



## Amandes grillées

### Recette pour trois portions



1/8 l	d'eau
200 g	de sucre
1 sachet	de sucre vanillé
1/2 c. à thé	de cannelle
200 g	d'amandes non épluchées

- Porter l'eau, le sucre, le sucre vanillé et la cannelle à ébullition dans une casserole.
- Ajouter les amandes et poursuivre la cuisson à haute température en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre sèche.
- Réduire la température et remuer les amandes jusqu'à ce que le sucre fonde à nouveau et que les amandes caramélisent.
- Verser les amandes sur du papier parcheminé ou une plaque à gâteau foncée au préalable et séparer immédiatement à l'aide de deux fourchettes.
- Les amandes brûlées sont le plus savoureuses lorsqu'elles sont encore tièdes.