



Bonbons au caramel au lait

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Attention aux dents! Mais tellement bon.

Ingrédients:

- 375g de sucre
- 40g de crème liquide entière
- 45g de beurre
- 90g de miel liquide
- vanille (facultatif)

Réalisation:



Préparation du sirop. Mettre dans une casserole la crème liquide, le sucre en poudre, le beurre et le miel. Mettre sur feu doux et cuire jusqu'à 135°C. Eteindre sous la casserole et plonger une cuillère de caramel dans de l'eau et des glaçons. Tâter le caramel pour savoir la consistance : il doit être juste ferme pour être moulé. Pour le rendre plus dur, le remettre à cuire et renouveler l'opération.

Tremper le fond de la casserole dans de l'eau froide pour stopper la cuisson. Huiler une plaque munie de bords avec une feuille de papier de cuisson (sulfurisé). Vous pouvez utiliser un cercle carré en inox, de préférence de 20cm de côté. Verser le caramel et le refroidir et durcir pendant environ 1 heure. Décoller le caramel du papier de cuisson et le déposer sur votre plan de travail huilé.

Tremper un papier absorbant dans de l'huile et le passer sur la lame d'un couteau. Il est préférable d'utiliser un couteau à lame épaisse. Appuyer fortement sur le dos de la lame et tailler en deux dans le sens de la longueur.

Puis toujours en huilant la lame, couper des carrés de 3 cm de côté. Laisser durcir les bonbons avant de les mettre dans une boîte hermétique. Les disposer dans une assiette ou un plat. Faites attention à vos dents ! Mais quel régal !

