

BOUCHEES AU CAMEL

(aux becs sucrés salés)

Pour 50 bouchées

Préparation : 10 min cuisson : 15 min

125 g de beurre coupé en morceaux

395 g de lait concentré sucré en boîte (la petite boîte)

2 càs de miel

150 g de sucre roux

Quelques pralines (facultatif)

Quelques gavottes (facultatif)

RECETTE CLASSIQUE

- Graissez un moule à gâteau carré et tapissez le fond et les côtés de papier sulfurisé.
- Mélangez le beurre, le lait concentré, le miel et le sucre dans une casserole. Faites cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à dissolution du sucre. Augmentez le feu et faites cuire en remuant pendant 10 min env., jusqu'à ce que le mélange soit lisse et ait pris une teinte dorée.
- Versez le caramel dans le moule préparé et laissez refroidir. Retirez-le du moule.
- Coupez en petits carrés et servez.
- ***ASTUCE*** : Le caramel doit être retiré quand le mélange commence à se détacher du fond et des côtés de la casserole.

VARIANTES

- Vous pouvez déposer quelques gavottes écrasées au fond du moule avant de couler le caramel. Cela donne un petit côté croustillant très agréable.
- Vous pouvez aussi écraser quelques pralines que vous enfoncez légèrement dans le caramel une fois versé dans le moule