

Chouchous

Ingrédients:

2 verres de cacahuètes avec la peau
1 verre d'eau
1 verre de sucre
4 sachets de sucre vanillé

Dans une poêle, mettez l'eau, le sucre et les cacahuètes. Faites cuire à feu moyen entre 30 et 45min (il faut que toute l'eau soit évaporée). Là, vos cacahuètes et votre caramel vont sabler, c'est normal. Ajoutez le sucre vanillé. Baissez le feu et remuez constamment avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le sucre ait de nouveau fondu et que les cacahuètes soient enrobées d'un joli caramel : comptez une vingtaine de minutes.

Versez les cacahuètes sur un papier sulfurisé. Laissez refroidir un peu avant de les détacher les unes des autres. Conservez dans une boîte hermétique.