

BOUCLES D'OR ET POP-CORN AU CARAMEL

Mise en place et préparation:
env. 20 min

80g de sucre

1½ c. s. d'eau

¼ c. c. de jus de citron

30g de pop-corn salé

1 petit ananas, pelé,
découpé avec le Coupe-
spiraies ou émincé à la
mandoline

1. Dans une grande casserole, porter à ébullition sans remuer sucre, eau et jus de citron. Baisser le feu, agiter la casserole d'avant en arrière jusqu'à obtention d'un caramel noisette. Eloigner la casserole du feu.

2. Ajouter le pop-corn, mélanger, répartir sur du papier cuisson, laisser refroidir. Répartir l'ananas sur des assiettes, présenter avec le pop-corn.

Servir avec: glace (fior di latte ou glace à la crème acidulée)

Portion: 186 kcal, lip 2g, glu 41g, pro 1g

