



Samedi 22 décembre

Une recette qui fait « pop »



Certes, on peut chanter en cuisinant... mais de là à trouver une recette « musicale », pas facile !

Mais il y a une exception : le pop corn ! C'est bon, c'est rigolo, et ça chantonne dans la casserole...

Aujourd'hui, voici une recette au caramel beurre salé, avec une touche de noix de coco, mais selon tes goûts, tu peux aussi faire du pop corn salé ou simplement nature... Miam !

Matériel :

- 100 gr de grains de maïs
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 70 gr de noix de coco râpée
- 80 gr de sucre
- 40 gr de beurre salé, en petits morceaux
- 50 ml de crème
- Une grande poêle ou un wok, avec un COUVERCLE (le mien est en verre, le top pour observer le pop corn éclater !)
- Une spatule en bois
- Une plaque pour le four, recouverte de papier sulfurisé



Comment faire ?

Etape « pop corn » ... la plus rigolote !

1. Fais chauffer l'huile dans la poêle, verses-y les grains de maïs, mets le couvercle et attends que le pop corn explose
2. Il faut bien compter 5 minutes pour que tout le pop corn ait éclaté. Fie-toi au bruit ! Quand les « pétilllements » commencent à s'espacer, retire la poêle du feu et attend encore un peu avant d'enlever le couvercle (sinon, tu risques de te prendre un retardataire dans la figure... !)
3. Verse le pop corn dans un saladier et nettoie bien ta poêle
4. Préchauffe ton four sur 200°C

Etape « caramel beurre salé » ... la plus délicate !

5. Fais tiédir ta crème au micro-ondes (20 secondes env.)
6. Chauffe ton poêle sur feu vif et verses-y la moitié du sucre
7. Laisse fondre le sucre SANS JAMAIS MÉLANGER¹ !

¹ Si tu mélanges le caramel pendant que celui-ci est en train de se former, tu vas incorporer de l'air, du coup, il va cristalliser puis figer et ne deviendra jamais doré.

8. Dès que le sucre a fondu, ajoute le reste, toujours sans mélanger ; baisse éventuellement le feu
9. Quand le caramel est bien doré, mélange un peu pour l'homogénéiser ; retire la poêle du feu
10. Ajoute le beurre en morceaux, remue doucement pour mélanger
11. Remets la poêle sur la plaque à feu doux
12. Ajoute la crème tiédie en remuant constamment
13. Laisse mijoter 4-5 minutes sur feux doux en remuant de temps en temps

Etape « finitions » ... on peut bientôt déguster !

14. Retire ta poêle du feu
15. Verse le pop corn dans le caramel et mélange bien avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que tout le pop corn soit enrobé de caramel
16. Saupoudre de noix de coco puis verse le pop corn sur la plaque recouverte de papier sulfurisé
17. Mets ton pop corn à « sécher » au four durant 3 minutes
18. Remue un peu le contenu de la plaque pour éviter qu'il ne grille que d'un côté, puis remets encore 3-4 minutes au four
19. Laisse refroidir avant de déguster (dur, dur de se retenir, mais sinon, attention aux brûlures !)



D'après une recette de *la Raffinerie Culinaire* : <http://laraffinerieculinaire.com/pop-corn-caramel-au-beurre-salenoix-de-coco/>