

# Chouchous de mon enfance ou Cacahuètes caramélisées

Quand j'étais petite, sur la plage de Nice, il y avait toujours des vendeurs de chouchous, un petit régal d'enfance. Ce sont des cacahuètes grillées, enrobées d'une belle couche de sucre caramélisé. Je vous propose aujourd'hui de les réaliser avec moins de sucre que la recette originale mais aussi d'une manière beaucoup plus simple et rapide.

Il vous suffit de réaliser un sirop à base de sucre de palme, que vous trouverez dans les magasins asiatiques ou épiceries bio, d'enrober vos cacahuètes avec et de les passer au four quelques minutes.

Pour la recette au Thermomix cliquez [ici](#).



Chouchous de mon enfance ou Cacahuètes caramélisées

# Ingrédients

- 5 cl d'eau
- 150g de sucre de palme. Le sucre de palme se présente le plus souvent en galets assez durs. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Sucre de palmier 200 g

- cacahuètes nature (arachides encore dans leur coque). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



MAÎTRE PRUNILLE - DOMINO - Arachides En Coque - Cacahuètes Grillées À Sec - Fruits Secs Forme - Pour Un Snack Ou L'Apéro - Sachet 1000 g

## Préparation

- Placer les palets de sucre et l'eau dans une casserole et laissez cuire environ 12 mn. Réservez ce beau sirop doré dans un bocal.
- Décortiquez les cacahuètes et mélangez-les avec du sirop, juste de manière à les envelopper. Disposez-les sur une feuille de cuisson antiadhésive et passez au four à 180° pendant 12 à 15 minutes. Laissez refroidir et c'est prêt!



Disposez-les sur une feuille de cuisson antiadhésive et passez au four à 180° pendant 12 à 15 minutes

- Si vous ne dévorez pas tout en une seule fois, réservez-les dans une boîte hermétique.



Chouchous de mon enfance ou Cacahuètes caramélisées