



STICKS CACAHUÈTES ET CAMEL LAITIER

POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

FOND DE TARTELETTE SUCRÉE FORMAT
STICK CRU

120G DE CACAHUÈTES SALÉES

120ML DE CRÈME LÉGÈRE LIQUIDE 18%

120G DE SUCRE EN POUDRE

60ML D'EAU

12G DE BEURRE

PRÉPARATION

- Cuire les fonds de tartelette au four à 180°C.
- Laisser refroidir
- Réaliser le caramel avec le sucre et l'eau.
- Lorsque le caramel commence à bien colorer, le retirer du feu et ajouter le beurre puis la crème.
- Déposer les cacahuètes dans les fonds de tartelette cuit et verser le caramel par-dessus.
- Laisser refroidir et démouler.



DONNÉES NUTRITIONNELLES PAR PORTION

516 Kcal - Pour 142g :

Glucides : 54,8g dont Sucres : 40,4g,

Lipides : 28,6g dont AG Saturés : 8g,

Protéines : 9,7g, Fibres : 3,1g,

Sel : 0,5g,



ALLERGÈNES : LAIT – BLÉ/GLUTEN – ŒUF – ARACHIDES