



Julie Zyromski

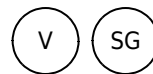
Fool aux fruits et bouchées croquantes aux amandes

Portions: 8

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 15 minutes

8



Ingrédients

Pour les bouchées croquantes

- 1 tasse (250 ml) d'amandes entières
- 1 tasse (250 ml) d'amandes effilées
- ¼ tasse (60 ml) d'eau
- ¼ tasse (60 ml) de sirop d'érable
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- ¾ c. à thé (4 ml) de bicarbonate de soude
- 1 c. à soupe (15 ml) de beurre

Pour la mousse

- Un grand contenant (473 ml) de crème à fouetter 35%
- ¼ tasse (60 ml) de sucre (facultatif, si vous désirez une version moins sucrée)
- Le zeste d'un citron
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- Un pot et demi de [Tartinade intense Bonne Maman](#) de la saveur de votre choix*
- Fruits frais, au choix (facultatif)

* Pour une texture plus lisse, je vous conseille de mélanger le pot de tartinade Bonne Maman au complet à l'aide d'une cuillère avant de garnir vos pots pour obtenir une consistance plus liquide.

Étapes

1. Préchauffer le four à 350°F. Mélanger ensemble les amandes et les rôtir au four jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, soit environ 20 minutes. Retirer du four et mettre de côté.
2. Dans une casserole à fond épais, mélanger ensemble l'eau, le sirop d'érable et le sucre. Sans plus y toucher, porter à ébullition et laisser bouillir jusqu'à ce que le caramel devienne doré.
3. Pendant la cuisson, préparer tous les autres ingrédients pour les bouchées croquantes .
4. Une fois le caramel doré, retirer du feu et ajouter tout en même temps la vanille, le bicarbonate, le beurre et les amandes. Mélanger rapidement et transférer aussitôt sur un papier parchemin en prenant soin de bien étaler le mélange pour former des petites bouchées. Le caramel deviendra cassant et sec très rapidement. Il est donc important d'avoir tout de prêt avant cette étape.
5. Mettre de côté et laisser refroidir.
6. Dans un grand bol, fouetter ensemble la crème, le sucre, le zeste de citron et la vanille jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes, mais encore lisse.
7. Au montage, former vos parfaits avec une généreuse cuillère de tartinade [Bonne Maman](#) (environ 15 ml), une portion de crème fouettée et une autre généreuse cuillère de tartinade sur le dessus. Vous pouvez les laisser tel quelle et ajouter des bouchées d'amandes ou utiliser une cuillère pour mélanger légèrement la tartinade à la crème fouettée avant d'ajouter les amandes.
8. Garnir de fruits frais, si désiré.