

COQUES CARAMEL

- **Ingrédients :**

- 200 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de glucose

- **Préparation :**

Dans une casserole faites chauffer le sucre et le glucose.

Surveillez bien la coloration du caramel. Quand celui-ci prend une couleur brune arrêtez la cuisson.

Dans un moule à dôme en silicone versez du caramel dans le fond et étalez-le sur les bords à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Vous pouvez répéter l'opération selon l'épaisseur souhaitée.

Laissez durcir et démoulez délicatement les coques.

Déposez-les dans une assiette à dessert en collant le fond avec une goutte de caramel pour qu'elles soient bien stables dans l'assiette.

Garnissez-les du dessert de votre choix.