

Du pop-corn pour l'entracte



La liste de courses (pour 5 enfants)

Pour les pop corn

- 200 g de maïs à éclater
- 2 cuillères à soupe d'huile de tournesol

Pour les pop corn salés

- 3 cuillères à soupe de sel fin

Pour les pop corn sucrés

- 4 cuillères à soupe de sucre

Pour les pop corn caramélisés

- 25 g de beurre doux
- 80 g de sucre en poudre
- 10 cl de crème liquide

Au four à micro-ondes

1



Place une poignée de pop-corn dans un saladier qui passe au micro-ondes.

Recouvre-le d'un film étirable, percé de petits trous. Fais chauffer à la puissance maximale pendant 3 minutes.

Retire les films et les pop corn éclatés.

2



Rajoute une autre poignée de pop-corn, recouvre à nouveau le saladier avec un film percé. Et remets 3 minutes dans le micro-ondes.

Recommence l'opération jusqu'à ce que tous les grains soient éclatés.

À la poêle

1



Fais chauffer l'huile dans la grande poêle. Quand elle est bien chaude, dépose-y les grains de maïs en une couche.

2



Couvre la poêle, laisse chauffer à feu vif en remuant de temps en temps jusqu'à ce que tu entendes les premiers « pop » des grains de maïs qui éclatent.

3



Baisse un peu le feu et continue de remuer la poêle.
Quand tu n'entends plus rien, tu peux éteindre le feu et ouvrir le couvercle sans crainte!

4



Dépose tes pop corn dans 3 grands bols.
Dans le premier, saupoudre-les de sucre.
Dans le second, saupoudre-les de sel.
Dans le troisième, verse le caramel et mélange bien.

Pour le nappage au caramel

1



Dépose le sucre en une couche dans la poêle. Fais-le chauffer jusqu'à ce qu'il brunisse un peu.

2



Ajoute le beurre et remue bien. Puis verse la crème d'un coup en remuant. Laisse chauffer 1 minute.
Le caramel est prêt!