

CARAMEL LIQUIDE



J'ai déniché cette recette de caramel liquide sur le site Worwerk (fany21) et je ne suis vraiment pas déçue ! Le caramel est brun comme je l'aime et surtout il est bien sirupeux !

Facile à faire, il se conserve longtemps donc plus aucune excuse de ne pas le tenter et vous m'en direz des nouvelles...

Attention ! une chose à ne pas oublier lorsque l'on se lance dans cette recette, celle d'être très prudent(e) lorsque l'on manipule les casseroles car les projections peuvent provoquer des brûlures extrêmes.

INGREDIENTS

500g de sucre en poudre

100ml d'eau

1 cuil à soupe de vinaigre blanc

200ml d'eau très chaude

PREPARATION

Dans une casserole, mettre le sucre en poudre, les 100ml d'eau + le vinaigre blanc

Porter à ébullition sur feu moyen, et attendre que le caramel se forme (ne rien toucher et surtout ne pas mélanger avec une cuillère), il doit devenir brun (de ton plus ou moins foncé selon vos goûts), cela peut prendre facilement 10min à 15min mais il faut rester près de la casserole car il peut brûler très vite ! Ce serait dommage...

Pendant ce temps, faire chauffer dans une autre casserole, les 200ml d'eau pour qu'elle soit bien chaude.

Une fois la couleur et le caramel obtenus dans la première casserole, ajouter l'eau très chaude de la seconde casserole petit à petit (attention les projections ! pour éviter cela, j'ai mis la 1^{ère} casserole dans l'évier et je l'ai couverte d'un alu avec un trou moyen au centre, et j'ai versé l'eau chaude par le trou car oui j'ai très peur des brûlures !).

Remettre le tout sur le feu moyen 1 minute seulement et c'est fini !

Vider le caramel dans un pot à confiture ou autre contenant en verre (en prenant soin de le chauffer avec un peu de caramel dans le fond avant d'y verser sa totalité).

Se conserve 1 an dans le placard !!! pratique n'est ce pas ?

Titounette45 & son DD