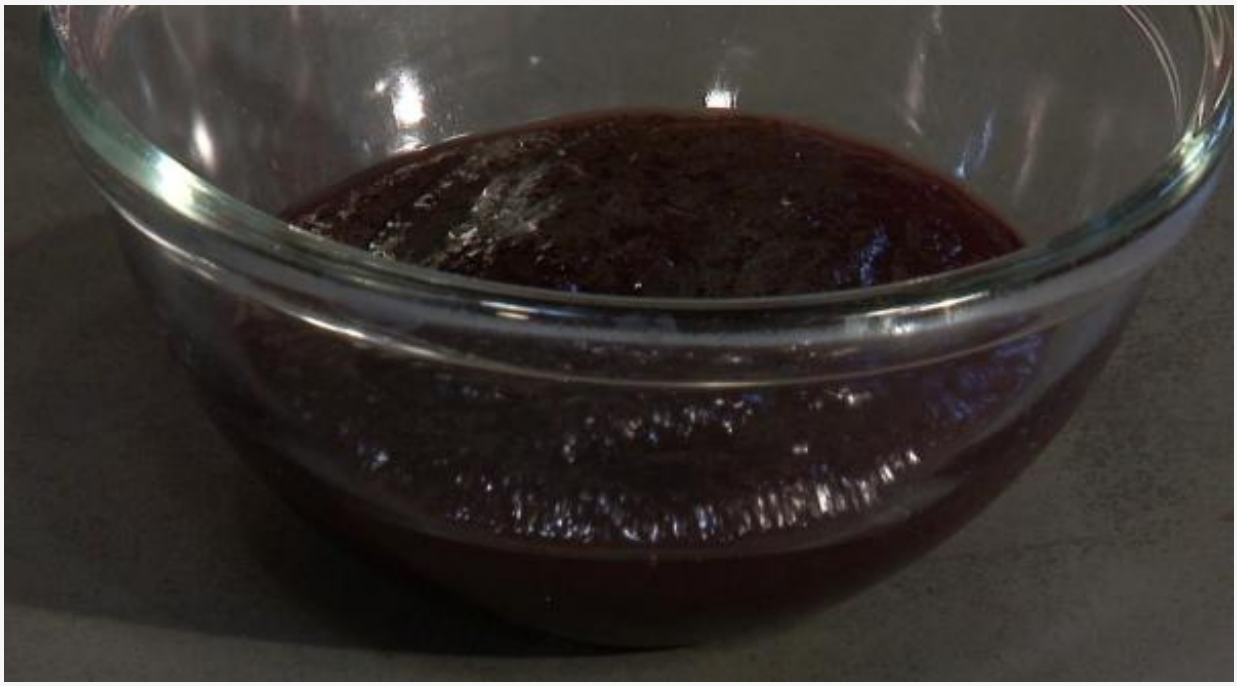
Ornella Hubel

Beurres et Sauces

Caramel de betterave



25 min	10 min	15 min	0	58
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du caramel de betterave

1. Couper la betterave grossièrement.
2. Verser la betterave dans un verre mesure, ajouter un trait de vinaigre de xéres et mixer à l'aide du mixeur plongeant.
3. Si vous n'avez pas assez de liquide pour mixer la betterave, ajouter plus de vinaigre.
4. Verser dans une casserole la betterave mixée, ajouter le sucre. Porter à ébullition.
5. A la première ébullition, baisser le feu et laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance bien sirupeuse qui nappe la cuillère.
6. Une fois bien réduit, débarrasser le caramel dans un bol et réserver au réfrigérateur

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le caramel de betterave

- 100 g **Betterave(s) rouges(s) cuite(s)**
- 100 g **Sucre semoule**
- 10 cl **Vinaigre de Xérès**