



Sauces sucrées, sirops et coulis

Caramel



20 min 10 min 10 min **0** **252**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le caramel

250 g **Sucre semoule**
100 ml **Eau**
0.5 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation du caramel

- 1 Verser le sucre dans une casserole.
- 2 Ajouter l'eau.
- 3 Remuer légèrement la casserole pour faciliter la dissolution du sucre.
- 4 Ajouter le jus du citron pour éviter que le sucre masse, c'est à dire qu'il durcisse avant de devenir caramel.
- 5 Porter la préparation à ébullition à feu vif.
- 6 Tremper un pinceau alimentaire dans un bol d'eau et badigeonner régulièrement l'intérieur de la casserole pendant la cuisson du caramel.
- 7 Mouiller les parois de la casserole pendant la cuisson du caramel s'appelle "lever le sucre" et empêche que le sucre ne brûle sur les côtés. Cependant, éviter de faire tomber des gouttes d'eau dans le mélange car cela pourrait le cristalliser.
- 8 Ne pas toucher le mélange pendant sa cuisson pour ne pas le figer. Si nécessaire, remuer doucement à l'aide du manche de la casserole.
- 9 Quand le caramel blondi, arrêter le feu et refroidir la casserole en la plongeant dans un récipient d'eau froide.

10 Vérifier la couleur du caramel en trempant un bout de papier sulfurisé dans la casserole.