



Sauces sucrées, sirops et coulis
Caramel à sec



10 min	5 min	5 min	0	100
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour le
caramel**

100 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation du caramel

- 1 Poser une poêle sur feu vif, ajouter le sucre.
- 2 Faire chauffer jusqu'à ce que le sucre soit couleur brun clair.
- 3 En utilisant une poêle assez large, l'opération est plus rapide.
- 4 Remuer légèrement la poêle de façon circulaire pour mélanger le caramel.
- 5 Veiller à ne pas chauffer trop fort.