

Sauces sucrées, sirops et coulis

Caramel d'orange au poivre de sichuan



15 min **5 min** **10 min** **0** **66**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour le caramel

50 g **Sucre semoule**
 1 **Orange(s)**
 5 cl **Eau**
 1 pincée(s) **Poivre de Sichuan**

Étape 1

Préparation du caramel

- 1 Couper l'orange en deux, la presser avec un presse-agrumes. Réserver le jus d'orange dans un bol.
- 2 Faire chauffer une casserole avec l'eau et le sucre. Laisser un caramel marron clair se former.
- 3 Lorsque le caramel est formé, verser le jus d'orange et fouetter en ôtant la casserole du feu.
- 4 Remettre sur le feu et ajouter le poivre du sichuan en mélangeant. Laisser bouillir pendant quelques instants, débarrasser dans un bol.