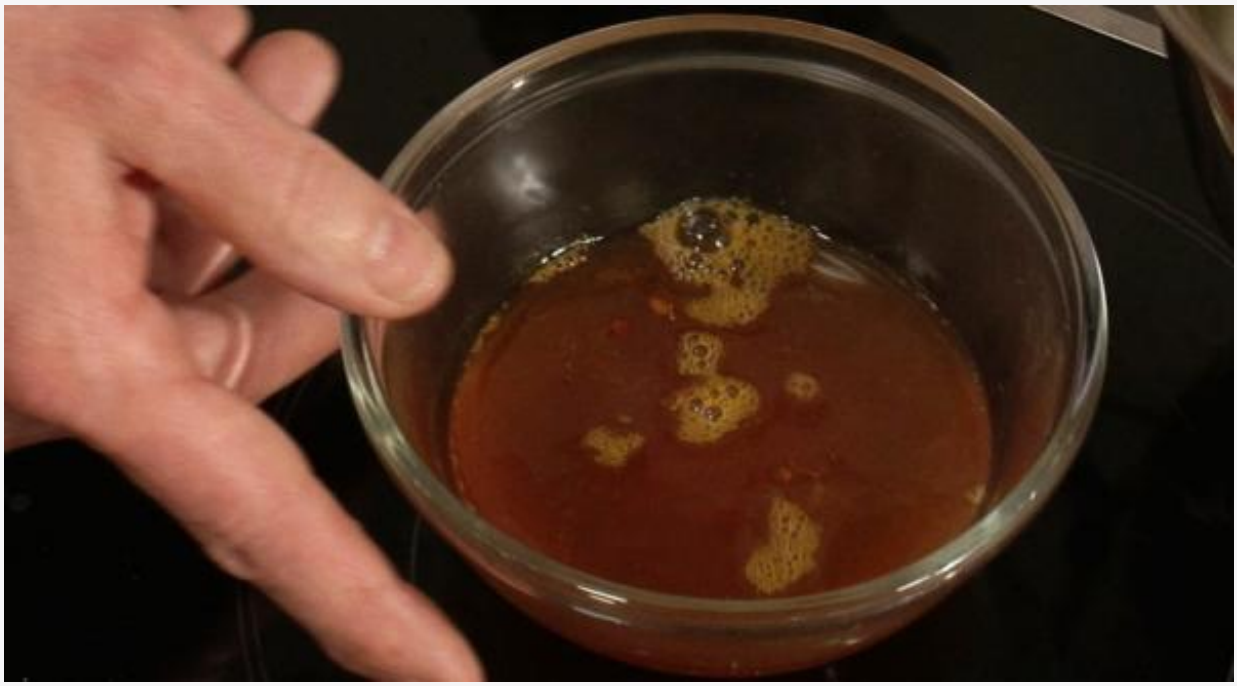
François Pasteau

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

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.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le caramel

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