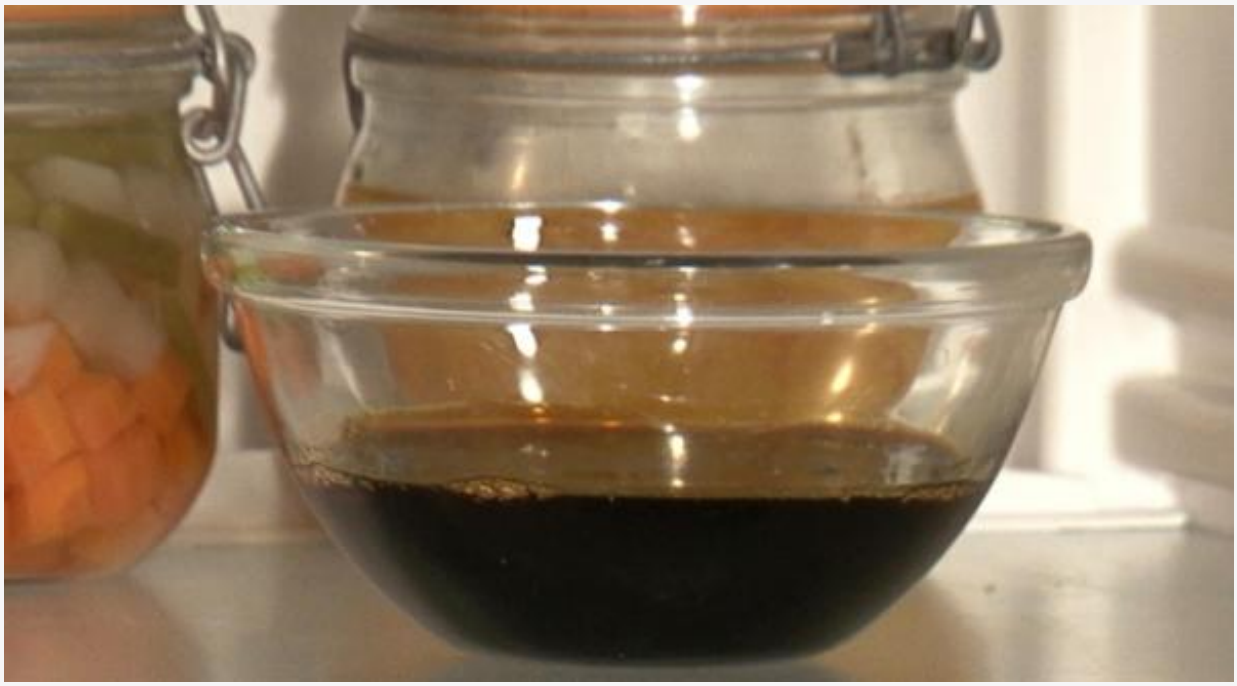
Philippe Delacourcelle

Beurres et Sauces

Caramel de soja



20 min	5 min	15 min	0	107
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le caramel de soja

- 100 g **Sucre semoule**
- 5 cl **Eau**
- 5 cl **Sauce soja**
- 5 cl **Vinaigre de vin**

Étape 1

Préparation du caramel de soja

1. Verser le sucre dans une casserole et faire chauffer sur feu vif. L'étaler avec une spatule en exoglass.
2. Contrôler la cuisson du sucre pour que le caramel ne prenne pas une couleur foncée, le sucre doit seulement se dissoudre.
3. Lorsque le sucre commence à fondre, baisser le feu jusqu'à obtention d'un caramel très blond.
4. Une fois le caramel devenu blond, décuire le sucre en ajoutant l'eau petit à petit. Continuer à remuer.
5. Puis verser le soja et le vinaigre de vin. Laisser cuire sur feu moyen pendant environ 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la préparation épaississe.
6. Quand le mélange a épaissi, arrêter le feu. Débarrasser dans un bol et réserver au frais.