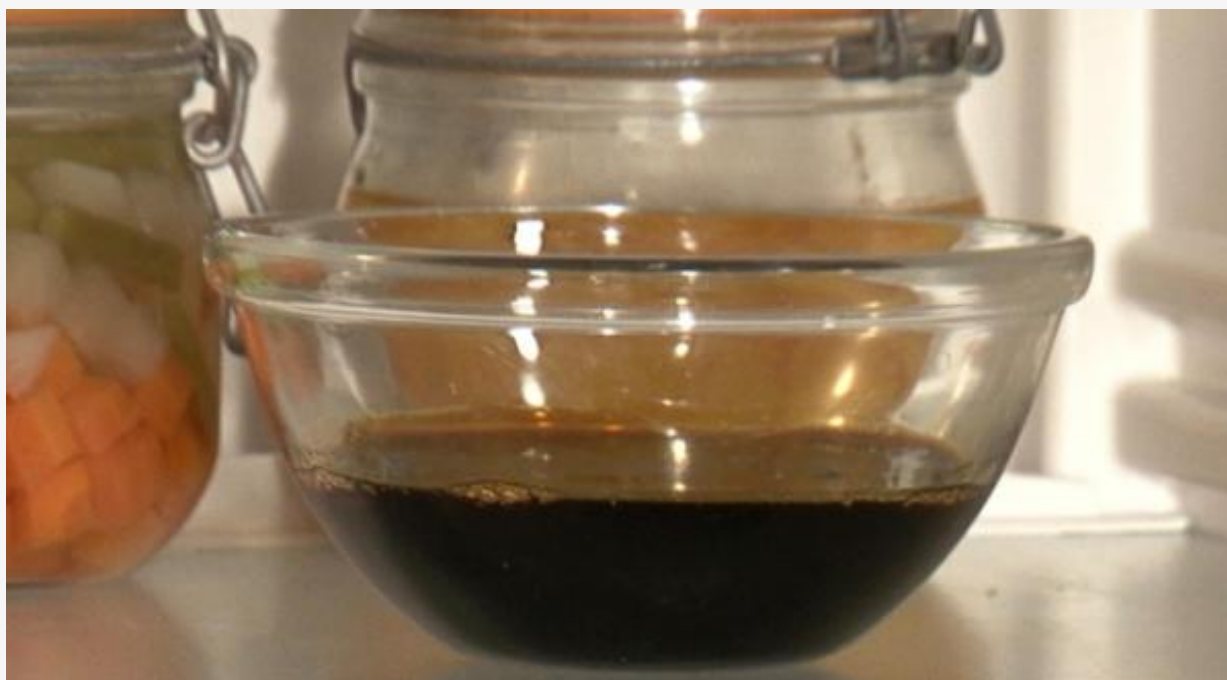


Beurres et Sauces

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.