



Sauces sucrées, sirops et coulis

Caramel



20 min	10 min	10 min	0	265
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le caramel

260 g **Sucre semoule**
100 ml **Eau**
0.5 **Citron(s)**

Étape 1

Préparation du caramel

- 1 Verser le sucre dans une casserole.
- 2 Ajouter l'eau.
- 3 Remuer doucement pour dissoudre le sucre.
- 4 Ajouter le jus de citron pour éviter au sucre de durcir avant de caraméliser.
- 5 Porter le mélange à ébullition sur feu vif.
- 6 Humidifier un pinceau de cuisine dans un bol d'eau. Brosser les parois intérieures de la casserole régulièrement pendant la cuisson du caramel.
- 7 Humidifier les côtés de la casserole permet d'éviter au sucre de brûler sur les parois. Il faut cependant être attentif à ne pas faire couler d'eau dans le caramel, il pourrait cristalliser.
- 8 Ne pas toucher la préparation pendant sa cuisson pour éviter qu'elle ne se solidifie. Remuer la casserole délicatement par la poignée si nécessaire.
- 9 Quand le caramel commence à blondir, éteindre le feu et plonger la casserole dans un bain d'eau froide pour lui permettre de refroidir.
- 10 Vérifier la couleur du caramel en plongeant un morceau

de papier sulfurisé dans la casserole.