

Caramel liquide



Pour un flacon de 300 ml (environ)

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 250 g de sucre semoule
- 6 cl + 12 cl d'eau tiède
- 1 c à soupe de jus de citron

Dans une casserole, versez le sucre et mouillez avec 6 cl d'eau.

Faites chauffer le mélange sans mélanger en restant proche de la casserole. *Le sucre va d'abord former de grosses bulles, puis une pellicule blanche qui va roussir. Cela va prendre pas moins de 10 minutes.*

Quand vous obtiendrez une couleur ambrée, versez l'eau tiède et le jus de citron en faisant très attention aux éclaboussures. *N'attendez pas d'avoir une couleur brune car le caramel risque d'être amer.*

Portez à ébullition 2 minutes en mélangeant à l'aide d'un fouet. *Vous devez obtenir un caramel lisse qui va légèrement épaissir.*

Attendez quelques minutes avant de le verser dans le contenant hermétique de votre choix, l'idéal étant un flacon.

Ce caramel se conserve sans problème 2 mois à température ambiante.

Ce caramel est parfait pour napper les îles flottantes, parfumer les crèmes desserts, les compotes de fruits et les gâteaux de semoule ou de riz.