



Un petit caramel vite fait en deux méthodes.



Voici comment faire un petit caramel fondu

Au micro-onde :

Humecter 200 grammes de sucre avec 4 cuillères à soupe d'eau.

Mettre 2 minutes au micro-onde à puissance maximale

Mélanger puis remettre par passage de 15 secondes , remuer et recommencer jusqu'à obtention d'un caramel blond et lisse .

Ajouter une cuillère à café de citron pour éviter la cristallisation.
Verser sans attendre dans un plat ou moule.

Voilà c'est prêt ...

A la casserole :

Dans une casserole , versez le sucre et l'eau froide. Ajoutez les quelques gouttes de jus de citron.

Portez à ébullition sans remuer.

Lorsque le sucre commence à colorer, remuez délicatement la casserole pour répartir le caramel mais sans éclabousser les parois.

Dès que le caramel atteint la coloration désirée, arrêtez la cuisson et plongez la casserole dans un bain d'eau fraîche ou glacée pour interrompre le processus.

Les Randonneurs Hersinois vous souhaitent un bon appétit.