CARAMEL MAISON

Ingrédients :

500g de sucre

30 cl d’eau

1 c à s de vinaigre blanc

Préparation :

1. Dans une casserole, ajouter le sucre, le vinaigre et 10 cl d’eau, faire bouillir.
2. De temps en temps remuer la casserole par des mouvements circulaires sans toucher au contenu au risque qu’il ne se cristallise.
3. Vérifiez la couleur du caramel trop clair pas de goût trop foncé, il devient amer. Il doit être brun.
4. Dès que la bonne couleur est atteinte, éteignez le feu et mettez la casserole dans l’évier, ajoutez les 20 cm d’eau restant à bout de bras, faîtes attention ça saute.
5. Remettre la casserole sur le feu tout en remuant la casserole par des mouvements circulaires pour parfaire le mélange.
6. Dès que l’ébullition est atteinte, éteignez le feu et laisser refroidir.
7. Pour finir, Mettre en bouteille le demi-litre de caramel ainsi obtenu.