

Sirop caramel à conserver.

Recette : Fabrice Dozias. Enfin ma maman.

Adresse du site : blog.dozias.fr

La recette ultra rapide (5 min), d'un coût ridicule (sucre et eau) et on se fait surtout beaucoup de bien aux papilles.

C'est un caramel liquide froid qui se garde 2 ou 3 semaines au frigo. Avec ça vous allez vous régaler : sur un yaourt blanc, sur des îles flottantes, dans du fromage blanc, des poires... vous finirez par en mettre partout ! C'est à se damner, à devenir accro...

Recette du sirop caramel (de ma maman faut être honnête).

Ingrédients : (pour 1/4 litre) :

200 g de sucre - 130 ml d'eau - option (1 cuillerée à soupe de vinaigre de cidre ou une autre vinaigre au goût pas trop prononcé.)

- Faites bouillir l'eau (avec votre cidre) pendant que vous faites le caramel.
- On va commencer par un caramel à sec. Pas de panique c'est super facile.
- Si vous avez une casserole anti-dérapante prenez-la c'est encore plus simple.
- Mettez votre casserole sur le feu vide et une fois à température verser le 1/3 du sucre.
- Attendez que ce premier tiers fonde.
- ATTENTION !! NE JAMAIS REMUER AVEC UN USTENSIBLE, encore moins en métal !
- Vous pouvez en revanche pour homogénéiser remuer la casserole;
- Ajouter le 2ème tiers et attendez encore la fonte du sucre.
- Ajouter enfin le dernier tiers et cuire jusqu'à fonte totale du sucre.
- Normalement votre eau est chaude.
- Regardez bien votre caramel. Il est brun et vous devez avoir un cercle de mousse ou petites bulles qui se forment.
- C'est moment de mettre l'eau chaude dans le caramel (on la met chaude pour éviter le choc thermique).
- Maintenant on peut remuer si on veut à la spatule pour que l'ensemble soit bien dissout. Cela peut durer quelques minutes.
- C'est près lorsque votre caramel doit napper la cuillère.
- Si l'on trempe une cuillère dedans et que l'on passe le doigt, le caramel ne traverse pas la zone retirée même en penchant la cuillère.
- Vous laissez sur le feu si vous voulez pour avoir de la consistance et avoir un caramel plus ou moins sirupeux. C'est selon les goûts. Moi je laisse encore 5 min car j'aime que le caramel soit un peu comme le miel. Et voilà c'est fini.

Vous mettez ça dans du fromage blanc, un yaourt, des fruits, une île flottante.