

Sauce caramel



Le caramel est très utilisé dans les gâteaux et entremets ; son parfum est agréable.

Je vous propose de le faire vous-même !

La sauce caramel n'est pas très difficile à faire, mais elle exige que l'on **reste devant durant sa préparation**.

En effet, le principe est tout simple : il faut faire brûler du sucre ; la réussite de la sauce réside dans le fait que le sucre soit brûlé, mais pas trop !

Plus facile à dire qu'à faire, me direz-vous, alors voici

quelques explications supplémentaires, avec photos. L'apparence de la sauce, et en particulier sa couleur, joue un rôle très important dans sa réussite.

Recette :

○ Dans une casserole, mettre 100g de sucre et une cuiller à café d'eau. !! Il est même possible de réaliser un caramel sans eau, mais il est alors plus difficile à mélanger au départ. Mais quelle que soit la quantité de sucre utilisé, une cuiller d'eau suffit. Plus il y a d'eau, plus la caramel va prendre du temps avant de commencer à brunir.



○ Mettre sur feu vif et tourner avec une spatule en bois. Rapidement, le mélange doit mousser.

○ Tourner toujours ; au bout d'environ 2 minutes, le mélange va commencer à se colorer légèrement. C'est maintenant qu'il faut être particulièrement attentif et ne surtout pas regarder ailleurs ou arrêter de tourner !

○ Tourner toujours et surveiller la coloration du

caramel, qui va devenir roux.

Si vous avez des plaques électriques, vous pouvez déjà les éteindre à ce moment là. La chaleur de la plaque suffira à terminer le caramel, sans le brûler.

Si votre casserole est sur le gaz, vous pouvez baisser le feu au minimum.

○ Votre caramel est maintenant terminé, dès qu'il a une belle coloration, comme sur la photo.

Si vous l'utilisez dans une préparation chaude, verser le immédiatement.

Si vous voulez le présenter froid, il faut y ajouter de la crème liquide (hors du feu) tout en mélangeant ; sinon, votre caramel va se cristalliser en refroidissant.

