

## CARAMEL LIQUIDE

### Ingrédients

- 500 gr de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe de vinaigre blanc
- 100 ml d'eau
- 200 ml d'eau très chaude

### Préparation

1. Mettre dans une casserole le sucre, les 100 ml d'eau et le vinaigre blanc.
2. Faire cuire (si vous avez une plaque induction, mettre sur 9).
3. Lorsque le caramel fume et prend une couleur rousse, le retirer du feu.
4. Verser petit à petit les 200 ml d'eau très chaude. Attention aux projections (mettre un chinois sur la casserole) OU un couvercle comme moi...
5. Prolonger la cuisson d'1 minute, pas plus.. La coloration est super rapide
6. Verser dans un bocal une petite quantité pour le chauffer et ensuite compléter petit à petit.
7. Laisser refroidir avant de fermer le bocal

### Conservation :

Ce caramel se garde un an dans un placard à l'abri de la lumière. J'ai obtenu l'équivalent de deux petites bouteilles de jus de fruits en verre.