

Bienvenue chez Christhummm

~~ Sirop de caramel ~~

*Une recette
Tupperware*

- 500 grs de sucre
 - 120 ml d'eau
 - 1 cuillerée à soupe de vinaigre
 - 250 ml d'eau
- o Mettez dans une casserole au bord assez haut, le sucre, le vinaigre et 12 cl d'eau
 - o Mettez la casserole sur feu doux et laissez le sucre se dissoudre doucement
 - o Après quelques minutes, le sirop bouillonne et les bulles crèvent de plus en plus difficilement à la surface, puis le sirop se colore
 - o Lorsque le caramel est devenu roux et commence à fumer, versez doucement dessus $\frac{1}{4}$ de litre d'eau bouillante que vous avez préparée
 - o Je vous conseille de poser la casserole au fond de l'évier et de verser l'eau à bout de bras afin d'éviter toute projection !
 - o Laisser le caramel refroidir avant de le verser dans une bouteille
 - o Il se conserve longtemps simplement dans un placard