



Sauce caramel

Pour 1 bol

- 200g de sucre roux
- 20cl de crème liquide
- un peu d'eau.



© SP pour Cmongout

■ *Simplissime et délicieux.*

Servir: A déguster sur une glace à la vanille, dans un yaourt, ou sur une tarte aux pommes.

Variation : Ajoutez un peu de beurre salé.

■ Versez le sucre dans une casserole, et mouillez le sucre avec un peu d'eau. Laissez fondre le sucre, portez à légère ébullition, et laissez cuire.

■ Une fois le caramel bien ambré, ôtez le du feu, et ajoutez la crème, mélangez bien l'ensemble, débarrassez la sauce dans un bol, et laissez refroidir à température ambiante.

■ Une fois que la température aura baissée, filmez le bol, et réservez au réfrigérateur.

Conseils

Faites attention à la cuisson, vous devez la surveiller constamment.