

CARAMEL LIQUIDE

4 portions:

- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 500 g de sucre en poudre
- 12,5 cl + 25 cl d'eau

1. Mettre le vinaigre + le sucre + 12,5 cl d'eau dans une casserole.
2. Faire chauffer à feu vif environ 15 min.
3. Quand le caramel blondit, baisser un peu le feu et ajouter très, très, très doucement 25 cl d'eau froide (attention aux éclaboussures).
4. Refaire chauffer 1 min à feu vif.