

Ingrédients

200 g de sucre en poudre
10 cl d'eau
jus d'un demi-citron

Préparation

1. Verser dans une casserole le sucre et une partie de l'eau et chauffer l'ensemble.
2. Ne pas mélanger, on peut juste faire bouger la casserole pour dissoudre l'ensemble du sucre.
3. Attendre jusqu'à la coloration désirée (attention à ne pas brûler le caramel).
4. Une fois le caramel obtenu, verser hors du feu le jus du demi-citron en prenant garde aux projections car on incorpore un liquide froid dans un autre brûlant.
5. Remuer avec une cuillère en bois.
6. Ajouter de l'eau en fonction de la texture du caramel voulu.
7. Plus d'eau pour un caramel plus liquide et moins pour un caramel plus épais.