

Caramel au beurre salé à l'orange

Sans crème fraîche



Pour un petit pot de 250 g (environ)

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 10 minutes (+ ou -)

- 100 g de sucre semoule
- 85 g de beurre salé
- 15 cl de jus d'orange (1 grosse orange)

Répartissez la moitié du sucre sur toute la surface de la poêle. *Vous pouvez prendre une grande casserole mais je trouve plus facile de le faire dans une sauteuse ou une poêle pour contrôler le caramel.*

Faites chauffer sur feu moyen.

Quand une partie du sucre devient transparent et se liquéfie, ajoutez le reste de sucre.

Faites chauffer le jus d'orange quelques secondes au micro-ondes. *Ceci pour faciliter le mélange par la suite.*

Quand le sucre devient caramel, versez le jus d'orange avec précaution et hors du feu tout en mélangeant.

Remettez immédiatement sur feu moyen et ajoutez le beurre en morceaux.

Laissez épaissir 1 ou 2 minutes. Vous devez obtenir un mélange homogène sans morceaux de sucre cuit.

Versez dans un petit pot hermétique.

Conservez votre caramel au réfrigérateur si vous ne le consommez pas dans l'immédiat.

Le caramel va bien se raffermir, il faudra alors le passer quelques secondes au micro-ondes ou dans un bain-marie pour pouvoir le napper facilement.

Vous pouvez le garder facilement 3 semaines au réfrigérateur dans un pot et plus longtemps si vous procédez comme les confitures.

A utiliser sur vos pancakes, crêpes, brioche ou sur la gourmandise que je vous proposerai prochainement.