

Caramel passion liquide, de Christophe Felder



Shopping: pour la moitié d'un pot à confiture environ

- 50 g de sucre
- 50 g d'eau minérale (du robinet pour moi)
- 50 g de jus de la passion (purée de passion pour moi)

In process:

- Dans une casserole, faire un caramel à sec.
- Décuire avec le jus de passion, puis incorporer l'eau
- Verser dans un pot en verre, laisser refroidir.

Moi, j'ai mélangé l'eau et le jus de fruit, et je l'ai fait chauffer en parallèle du sucre, avant de l'incorporer au caramel.

Faites un caramel bien ambré.