

Caramel de Noël {orange et épices à pain d'épice}

Pour 1 pot

150 grammes de sucre

50ml de jus d'orange

30 grammes de beurre

100 ml de crème liquide

1 cuil à café de poudre d'épices à pain d'épice

Versez le sucre et l'eau dans une casserole. Faites cuire à feu moyen-fort sans toucher à la casserole jusqu'à ce que le caramel prenne une jolie couleur ambrée.

En attendant coupez le beurre en morceaux et faites-le chauffer légèrement quelques secondes au micro onde à puissance moyenne, faites également chauffer la crème cela évitera les éclaboussures lorsque vous les incorporerez au caramel chaud.

Quand le caramel est bien coloré, incorporez le beurre hors du feu et Remuez avec le fouet pour l'amalgamer. Incorporez ensuite la crème liquide, remuez et remettez sur le feu 30 secondes environ (ou un peu plus si vous voulez un caramel plus ferme genre pâte à tartiner). Quand le mélange est bien homogène ajoutez la poudre d'épice, mélangez et versez dans un pot propre et sec, laissez refroidir avant de la mettre au frigo.