

Poudre de caramel

Pour 275 g de poudre de caramel

300g de sucre

Versez le sucre dans une casserole et faite-le cuire à sec jusqu'à la formation d'un caramel brun.

Attention ne remuez pas le caramel avec une cuillère ou toute autre spatule, pour mélangez faites simplement tourner la casserole sur elle même ça évitera que le caramel cristallise au contact d'une surface froide.

Quand le caramel est formé, versez le sur une plaque recouverte de papier cuisson et laissez-le durcir.

Concassez le caramel dur et passez-le au mixer pour en faire de la poudre.