

Beurre de caramel

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 4 tasses de cassonade
- 1 1/2 tasse de sirop de maïs
- 227 g (1/2 lb) de beurre
- 3/4 tasse d'eau froide
- 300 ml (10 oz) de lait concentré sucré

Préparation

1. Dans une casserole, mélanger la cassonade, le sirop de maïs et le beurre.
2. Laisser bouillir de 7 à 8 minutes et retirer du feu.
3. Ajouter 1/4 tasse d'eau froide et bien mélanger.
4. Répéter deux fois l'opération.
5. Incorporer le lait concentré.
6. Mélanger jusqu'à consistance lisse et homogène.
7. Laisser refroidir et verser dans des pots.
8. Conserver au réfrigérateur.

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 8 minutes

Portions: 8 tasses

Source: Qu'est-ce qu'on mange volume 3