Beurre de caramel

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 4 tasses de cassonade
- 1 1/2 tasse de sirop de mais
- 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 mais 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