

SIROP DE CARMEL



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 5 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 250 g de sucre - 65 ml d'eau - 1 c.c. de vinaigre blanc

1. Dans une casserole, faites fondre le sucre en poudre avec l'eau et une cuillère à café de vinaigre blanc, sans remuer, jusqu'à obtenir un caramel doré.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »