

# Caramel à l'érable

- La meilleure recette de caramel à l'érable maison (Hummm!)



PRÉPARATION  
5 MIN

CUISSON  
20 MIN

TEMPS TOTAL  
25 MIN

PORTION  
1 TASSE (250 ML)

## Ingrédients :

- 1/4 de tasse (65 ml) de sirop d'érable
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre
- 2 à 4 cuillères à soupe de cassonade
- 1/4 de tasse (65 ml) de crème 35 %

## Préparation :

1. Dans un chaudron, ajouter le sirop d'érable et la cassonade. Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que ça bout.
2. Placer le thermomètre à bonbon dans le chaudron jusqu'à ce que la température atteigne 235 °F (112 °C) en mélangeant de temps en temps avec une cuillère de bois.
3. Retirer du feu, ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce qu'il ait fondu, puis ajouter la crème et bien mélanger.
4. Transférer dans un contenant hermétique, attendre qu'il refroidisse et mettre au réfrigérateur jusqu'à épaississement.
5. Utiliser 😊

“

*Voici une recette qui accompagne merveilleusement bien les desserts ou la crème glacée...  
C'est super facile à faire et un vrai délice fait maison!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)