



Sauces sucrées, sirops et coulis

Sauce caramel au vinaigre de cidre



40 min	5 min	0	35 min	44
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la sauce caramel

250 ml **Vinaigre de cidre**
250 ml **Jus de pomme**
25 g **Sucre semoule**

Étape 1

Réalisation de la sauce caramel

- 1 Verser le sucre dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen.
- 2 Lorsque le sucre commence à brunir, verser le jus de pomme et le vinaigre de cidre. Laisser l'ébullition reprendre.
- 3 A ébullition, baisser légèrement le feu et laisser cuire pendant 30 minutes jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.
- 4 Dès que de grosses bulles apparaissent à la surface, arrêter le feu et débarrasser le sirop dans un bol. Laisser refroidir.