

*Beurres et Sauces*

# Caramel de betterave

**25 min 10 min 15 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**58**

CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes**Ingrédients pour le  
caramel de betterave****100 g Betterave(s)  
rouges(s) cuite(s)**  
**100 g Sucre semoule**  
**10 cl Vinaigre de Xères****Étape 1**

## Préparation du caramel de betterave

- 1 Couper la betterave grossièrement.
- 2 Verser la betterave dans un verre mesure, ajouter un trait de vinaigre de xères et mixer à l'aide du mixeur plongeant.
- 3 Si vous n'avez pas assez de liquide pour mixer la betterave, ajouter plus de vinaigre.
- 4 Verser dans une casserole la betterave mixée, ajouter le sucre. Porter à ébullition.
- 5 A la première ébullition, baisser le feu et laisser réduire jusqu'à obtenir une consistance bien sirupeuse qui nappe la cuillère.
- 6 Une fois bien réduit, débarrasser le caramel dans un bol et réserver au réfrigérateur