



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Caramel au jus d'orange

Ingrédients :

200 g de sucre
100 ml de crème
1 orange

Réalisation :

Prélevez le jus de l'orange.

Dans une casserole, disposez le sucre, le jus d'orange et portez à feu assez vif. Pendant que cela cuit, ajoutez un peu de zestes d'orange (environ 1/6 de l'orange, il en faut très peu).

Quand le caramel devient brun, retirez la casserole du feu et ajoutez la crème. Mélangez une première fois.

Remettez à feu doux et mélangez régulièrement de manière à bien incorporer le caramel dans la crème.

Une fois la préparation homogène, réservez dans une verrine.