

Caramels

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

225 grammes de beurre
550 grammes de sucre brun
2 décilitres de sirop d'érable
4 décilitres de lait (concentré sucré, en boîte)
1 cuillerée à thé d'arôme de vanille
1 pincée de sel

Méthode de préparation

1. **Couvrez un plat rectangulaire peu profond de papier sulfurisé et badigeonnez la surface d'huile.**

2. **Prenez un grand plat en verre adapté au micro-ondes. Versez-y le beurre et faites-le fondre au micro-ondes. Ajoutez ensuite le sucre brun, le sirop d'érable et le lait concentré. Mélangez bien et faites chauffer 4 minutes au micro-ondes à puissance maximale. Mélangez. Remettez à chauffer 4 minutes au micro-ondes, et mélangez à nouveau. Faites chauffer une dernière fois 4 minutes au micro-ondes avant de mélanger.**

3. **Prenez un petit morceau de caramel (avec une cuillère !) et trempez-le dans un verre d'eau glacée. Le caramel va alors se solidifier. Laissez-le fondre dans votre bouche pour déterminer si la consistance est bonne : pas trop dure, pas trop molle. Au besoin, refaites chauffer 1 à 2 minutes au micro-ondes.**

4. **Ajoutez enfin l'arôme de vanille et le sel, mélangez et versez la pâte dans le plat. Laissez refroidir.**

5. **Coupez ensuite le caramel en barrettes ou en petits morceaux à emballer individuellement dans du papier sulfurisé.**