Un plaisir sucré fait maison

Tipp von Esther Kern

Les enfants sont de vrais gourmands. Parfois, ce goût pour le sucré peut encourager les enfants à passer derrière les fourneaux, par exemple pour préparer du caramel au beurre.

Le caramel pousse-t-il sur les arbres? Bien sûr que non. Mais ce que les adultes savent avec certitude, les enfants doivent encore l'apprendre. Car tout compte fait, les arômes préférés des enfants, tels que la vanille ou le chocolat, ont une origine
végétale.

C'est ainsi que j'ai exploité le goût de mon fils pour la pâte à tartiner afin de lui montrer comment faire du caramel. Pour cela, il faut porter à ébullition 200 g de sucre dans 80 ml d'eau et remuer jusqu'à ce que le sucre se dissolve. Ensuite, il faut ajouter 100 g de beurre et 1 cc de sel. Le sel est facultatif. Personnellement, j'aime la combinaison française classique du caramel et du sel. Ceux qui ne partagent pas mon avis peuvent supprimer le sel ou n'en utiliser qu'une pincée. Ensuite, il faut remuer jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu et laisser mijoter à feu doux. Idéalement, de petites bulles doivent apparaître à la surface de la préparation. Pas besoin de remuer, il suffit de défaire de temps à autre les

Zug, January 2018 © by V-ZUG

cristaux sur le bord de la poêle à l'aide d'une cuillère.

Au bout d'environ deux heures, un caramel visqueux s'est formé. Ensuite, il faut ajouter 1,5 dl de crème, laisser mijoter quelques minutes (ou plus longtemps si l'on souhaite obtenir une masse plus solide) et remplir le tout dans un bocal. Le caramel au beurre se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur.

Zug, January 2018 © by V-ZUG