

Sauce caramel

Ingrédients :

2 1/2 tasses de sucre
2 tasses de crème épaisse
3/4 tasse de sirop de maïs clair
5 c. à soupe de beurre non salé
Une pincée de sel
2 c. à thé d'extrait de vanille

Préparation :

1. Stériliser les bocaux en les plongeant dans un stérilisateur à eau bouillante pendant 10 minutes ou en les stérilisant à la vapeur pendant 10 minutes.
2. Mélanger tous les ingrédients, sauf la vanille, dans une casserole de 4 litres.
3. Cuire à feu doux, en remuant constamment, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à frémissement, en badigeonnant les parois de la casserole avec un pinceau trempé dans l'eau chaude pour enlever les cristaux de sucre. Fixer un thermomètre à sucre sur le côté de la casserole. Cuire jusqu'à ce que le thermomètre indique 104 °C (220 °F), en remuant de temps en temps. Retirer du feu et incorporer la vanille.
4. Verser la sauce dans les bocaux chauds en laissant un espace libre de 1,25 cm (1/2 pouce). Essuyez le bord du bocal et centrez le couvercle. Placez la bague et vissez-la sans trop serrer. Laissez les bocaux refroidir complètement sur un torchon ou une grille. Conservez-les au réfrigérateur jusqu'à 2 semaines ou au congélateur jusqu'à 1 an.

Donne environ 4 bocaux de 250 ml.

Recette originale tirée de *The All New Ball Book of Canning and Preserving*, première édition 2016.