

Caramels

Voulez-vous sa recette? Elle est fameuse: un litre de lait, 500 grammes de sucre et 100 grammes de beurre. Et il faut observer les rites; avoir, par exemple, une cuillère de bois pour brasser. Et posséder une bonne dose de patience, car la lente cuisson dure au moins deux heures.

Il faut surtout saisir le moment propice. Car les caramels ne doivent ni s'effriter trop facilement sous la dent, ni surtout, dans le cas contraire, faire concurrence au mortier!

Juliette