

CARAMEL DE CYNORRHODONS



Ingrédients pour 4

Ingrédient	Quantité
pulpe de cynorrhodons	200 g
sucre	150 g

Préparation

1. Dans une casserole très propre, verser le sucre et faire chauffer à feu doux sans remuer jusqu'à l'obtention d'un caramel. Y incorporer alors la pulpe de cynorrhodons (attention aux éclaboussures!) et remettre chauffer jusqu'à ce que le caramel soit redevenu liquide.