

Caramel de pralines



- 50 ml (50 g) d'eau - 4 pralines (30 g) - 50 g de sucre - 1 càs de jus de citron

- Concasser les pralines.
- Faire chauffer l'eau dans un bol.
- Ajouter les pralines brisées dans l'eau chaude et les laisser fondre entièrement (au besoin, chauffer de nouveau un peu).
- Lorsque toutes les pralines sont fondues, mettre l'eau rose et le sucre dans une petite casserole.
- Porter à ébullition.
- Retirer du feu et ajouter le jus de citron.
- Laisser frémir quelques minutes sur feu moyen jusqu'à obtention d'un sirop très épais.
- Verser dans un petit pot.
- Laisser refroidir et conserver au frais.