

Vodka au caramel



50cl de vodka de qualité
35 carambars* ou 35 caramels
150g de cassonade**

* ne pas en mettre moins. Plus, pourquoi pas, mais pas moins.

** j'en ai mis 50g de plus que dans la recette et je ne le regrette pas, il faut vraiment ça.

Dépiater les carambars et les mettre dans un bocal ou une bouteille à large goulot, *le principal est que le bouchon - ou le couvercle - soit bien étanche car ça va remuer dans tous les sens.*

Verser dessus la vodka et ajouter le sucre**.

C'est tout. Enfin, pas tout à fait. Il reste à secouer le récipient tous les jours voire plusieurs fois par jour au risque d'avoir une masse de carambars collée au fond. Si ça arrive - *c'est ce qu'il m'est arrivé* - pas de panique, il suffit de secouer encore plus énergiquement ou mettre au bain-Marie, ça finira bien par fondre.

Le mieux, pour ne pas oublier, est de laisser le récipient à la vue.

Dès que tout est fondu - *une quinzaine de jours environ* - on peut déguster à la sortie du congélateur ou avec des glaçons.

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>