

Caramel à la raisinée

Ingrédients :

- 1 tasse de lait
- 3 tasses de sucre
- 20 gr de beurre
- 2 c. s. de raisinée

Préparation :

- Cuire tous les ingrédients à feu vif en remuant pendant 10 min environ.
- Hors du feu, remuer jusqu'à consistance pâteuse.
- Verser sur une plaque à gâteau graissée. Refroidir et marquer les caramels dès que la pâte s'y prête.
- Les séparer quand ils sont bien froids et les conserver dans une boîte en fer blanc.