

## Le caramel appelé "*Khurat Al Milh*")

Le **caramel** est une confiserie que l'on obtient en cuisant lentement du sucre jusqu'à ce qu'il fonde. Sa texture est liquide et épaisse, mais sous forme de bonbon, il est très collant aux dents. Sa couleur est marron clair ou foncé.

### D'où vient-il ?

Le **caramel** existe depuis très, très longtemps. Cela remonte à l'époque où les Arabes ont envahi la Perse. En même temps, ils ont découvert la culture de la canne à sucre. Les cuisiniers arabes ont très vite trouvé la technique pour obtenir le **caramel**. Par la suite, les Égyptiens ont amélioré la recette. En conclusion, le **caramel** est d'origine arabe (appelé "*Khurat Al Milh*").

### Utilisation du caramel

Il a envahi de nombreuses recettes ! Comme les gâteaux, les glaces, etc. Mais il est surtout dégusté sous forme de bonbons. D'ailleurs, les célèbres *Carambars* sont composés de **caramel**.

### Recette du caramel

1. Faites fondre le sucre dans une casserole et ajoutez-y 5 cl d'eau.
2. Quand le **caramel** commence très légèrement à brunir, incorporez très délicatement le restant d'eau et portez-le à ébullition, à feu vif.
3. Lorsque le **caramel** est blond, ôtez-le du feu et laissez-le refroidir

