La fabrication du caramel

On lave la betterave.

On la découpe en cossettes.

On met les cossettes dans une casserole.

On met de l’eau chaude dedans.

On les fait chauffer dans une casserole. Le sucre va passer dans l’eau.

On retire les cossettes de l’eau.

On filtre.

On fait évaporer l’eau.

On arrête quand on a du caramel.