

« Caramel Beurre salé »



Pour 200g • Préparation : 5 minutes • Cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

- 100g de sucre
- 30ml d'eau
- 100g de crème liquide
- 15g de beurre salé (préalablement coupé en morceaux)

Préparation :

1. Faites chauffer la crème à feu moyen dans une casserole.
2. Versez l'eau puis le sucre dans une autre casserole (à fond épais)
3. Fouettez à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
4. Portez à ébullition. Arrêtez aussitôt de remuer et laissez le caramel prendre une teinte acajou.
5. Ajoutez la crème chaude en une fois. Mélangez au fouet et laissez 2 minutes sur feu moyen.
6. Hors du feu, incorporez le beurre salé. Mélanger et laisser refroidir le caramel qui va épaissir.

En bonus, téléchargez sur le site, l'étiquette pour votre pot : [Etiquettes caramel beurre salé](#)