

## « Caramel Beurre Salé »



Préparation : 5 mm - Cuisson : 10 mm - Difficulté : facile

### Ingrédients (pour 200g) :

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

### 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. Mélangez et laissez refroidir le caramel qui va épaissir.

> A retrouver sur notre boutique, et notre blog les accessoires pour habiller votre caramel au beurre salé (étiquettes autocollantes). <https://shop.fetesvousmeme.fr/categorie-produit/themes/noel/>