



CARAMEL au beurre salé

Temps préparation : 15 mn

Ingrédients : pour 1 pot de 250g

- 80g de sucre blanc
- 40g de beurre demi-sel
- 20cl de crème liquide entière

Matériel : 1 casserole à fond épais, 1 cuillère magique

PREPARATION et CUISSON

1 – Préparer le caramel à sec : Mettre le sucre dans une casserole à fond épais, sur feu moyen. Laisser le sucre devenir caramel sans mélanger : le caramel se forme tout seul sans intervention. Tourner simplement la casserole afin que le sucre se liquéfie totalement.

2 – Quand le caramel à une couleur ambrée, mettre la casserole hors du feu et ajouter le beurre demi-sel froid (*ce qui va stopper la cuisson du caramel : cela s'appelle « décuire » le caramel*). Mélanger rapidement avec la cuillère magique ou une maryse (*attention aux éclaboussures*).

3 – Ajouter alors la crème liquide tiède et mettre à nouveau sur feu doux jusqu'à épaississement selon convenance (crème, sauce). Mettre dans un bocal propre et sec.