***Caramel beurre salé***

Pour 220grs de caramel: 125grs de sucre, 1 pincée de sel, 100 gr de crème épaisse, 50grs de beurre 1/2 sel

Mettre le sucre et la pincée de sel à sec dans une casserole à fond épais

Laisser brunir le sucre

Sortir du feu et décuire avec le beurre

Remettre sur le feu pour homogénéiser

Sortir du feu et décuire à nouveau, hors du feu, avec la crème

Si besoin remettre sur le feu pour homogénéiser.

Mettre dans un bol et réserver au frais.

