

# Sauce caramel au beurre salé

Temps de préparation: 15 mn

## Ingrédients pour un pot:

- 200 g de sucre semoule
- 20 cl de crème liquide entière
- 25 g de beurre salé au sel de Guérande (idéalement)



## Recette:

1) Verser le sucre semoule dans une casserole antiadhésive et faire cuire à feu vif.



2) Quand les bords du sucre commencent à caraméliser, baisser sur feu moyen.



3) Faire tourner la casserole en cercle à l'horizontale pour mélanger (ne surtout pas utiliser de cuillère).



4) Remuer de temps en temps la casserole jusqu'à ce que tout le sucre soit bien "fondu". Quand il ne reste plus que quelques "morceaux" non caramélisés, baisser le feu au minimum pour éviter que le caramel brûle.



5) Quand tout le sucre est caramélisé et liquide, éteindre le feu et attendre 20 secondes.



6) Mélanger le beurre à la cuillère en bois (attention aux projections) pour obtenir une "pâte" bien homogène.



7) Remettre sur feu très doux (minimum) et verser petit à petit la crème liquide tout en mélangeant à la cuillère en bois. Il ne faut pas verser trop de crème à la fois pour que la sauce reste bien homogène et pour éviter que des "paquets" de caramel ne se forment.



8) Bien mélanger jusqu'à ce que toute la crème soit incorporée. Eteindre le feu au premier bouillon.



9) Verser dans un pot à confiture ébouillanté, fermer immédiatement le couvercle et retourner pour stériliser l'air emprisonné. Retourner le pot et le mettre au réfrigérateur quand la sauce est complètement refroidie. La sauce se conserve une dizaine de jours au froid.

