

SAUCE CARAMEL

au Sel de Guérande



Ingrédients pour la sauce caramel:

- 50 g de beurre
- 1 cuillère à café de sel de Guérande
- 235 g de sucre roux (cassonade)
- 2 gousses de vanille
- 250 ml de crème liquide entière

Préparer la sauce caramel :



Dans la casserole, faire fondre le sucre, le sel de Guérande et le beurre sur feu moyen. Ajouter les gousses de vanille fendues en 2.

Quand le caramel est prêt, il nappe la cuillère, verser la crème petit à petit en faisant attention aux éclaboussures.

Retirer les gousses, verser dans des bocaux et laisser le caramel refroidir.