

Pot de Caramel au beurre salé **ou salidou maison**

Ingrédients pour 1 pot à confiture:

Pour le caramel au beurre salé :

200g de sucre
120g de beurre demi-sel
200g de crème liquide
3 pincées de fleur de sel

Mettez le sucre et le beurre dans une casserole et formez un caramel ambré. Faites chauffer la crème liquide parallèlement et versez la sur le caramel. Remettez sur le feu pour que le caramel fonde bien dans la crème. Ajoutez le fleur de sel et versez immédiatement dans le pot ébouillanté.

Conservez au frais.