

# Caramel au beurre salé



## Pour un pot (pot de confiture)

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 200 g de sucre semoule
- 25 cl de crème fraîche entière liquide (30% de MG)
- 50 g de beurre salé
- 2 pincées de fleur de sel

Répartissez le sucre en poudre dans une grande casserole ou au sauteuse pour bien étaler le sucre. Pour une grande quantité de sucre, on peut mettre qu'une partie du sucre et la rajouter quand le sucre commence à devenir transparent.

Laissez fondre le sucre sur feu moyen.

Dans le même temps, faites chauffer la crème fraîche liquide et coupez le beurre en morceaux. Gardez ces deux ingrédients à disposition.

Quand le sucre est devenu caramel, versez dessus hors du feu la crème fraîche chaude tout en mélangeant. Faites attention aux éclaboussures.

Ajoutez le beurre en mélangeant avec une spatule.

Ajoutez la fleur de sel.

Remettez sur le feu quelques secondes pour bien dissoudre les morceaux de caramel qui se seraient cristallisés.

Versez le caramel dans un pot stérilisé muni d'un couvercle.

Réservez au réfrigérateur. Le caramel va se raffermir.

Au moment de servir, sortez votre caramel du réfrigérateur pour qu'il soit à la température de la pièce.

Le caramel se conserve facilement 1 semaine au réfrigérateur pour un pot entamé, plus longtemps si le pot a été fermé de la même façon que les confitures.