



Recette du caramel au beurre salé

pour 700 g environ de caramel

Ingrédients

- 300 g de sucre
- 335 g de crème liquide entière
- 70 g de beurre demi-sel en morceaux

-

Matériel

- une balance
- un verre doseur
- deux casseroles
- un saladiers
- une spatule
- une cuillère à soupe

Recette :

Faire chauffer la crème, et la garder tiède.

Faire fondre à sec le sucre dans une casserole sur feu moyen, en trois ou quatre fois (uniquement du sucre dans la casserole)

Une fois la coloration caramel obtenue, ajouter, hors du feu, le beurre en morceaux puis lentement, la crème tiède.

Cuire sur feu doux pendant trois minutes.

Réserver.

*Bon appétit,
Mathieu et Loïc*

