L’Ile Gourmande d’une Fée

http://feegourmandile.canalblog.com/

Crème au caramel au beurre salé

Ingrédients pour un pot pas trop grand :

100g de sucre
40g de beurre salé
20 cl de crème liquide

Réalisation :

1/ Faire un caramel avec le sucre et un peu d'eau.
Lorsqu'il a une belle couleur ambrée, y mettre petit à petit le beurre, puis la crème.
2/ Remettre sur le feu plusieurs minutes pour que ça épaississe.
Mettre en pot et laisser refroidir.
Conserver au réfrigérateur.