

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PÂTE À TARTINER AU CAMEL SALÉ

pour 2 ou 3 pots :

**350ml crème liquide entière - 155g glucose - 225g sucre semoule
- 80g beurre salé -**

Porter la crème à ébullition avec le glucose. Pendant ce temps, faire fondre le sucre à sec dans une casserole. Couvrir le fond avec un peu de sucre, faire chauffer à feu doux jusqu'à ce qu'il fonde, remuer puis ajouter le sucre petit à petit. Lorsque le sucre a atteint la couleur désirée : blond foncé, verser en 3 fois la crème chaude. Cuire jusqu'à 102° en remuant. Retirer du feu, ajouter le beurre coupé en dés, mélanger. Verser dans les pots et fermer tout de suite en vissant bien le couvercle. Laisser refroidir à température ambiante.

À conserver au réfrigérateur.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr