

Caramel à la fleur de sel

Pour un peu moins d'un pot à confiture :

- 150 g de sucre
- 30 g de beurre
- 10 cL de crème liquide entière
- fleur de sel

Dans une casserole, faire cuire le sucre avec 10 cL d'eau jusqu'à obtenir une belle couleur dorée. (pas besoin de mélanger mais vous pouvez tourner la casserole de temps en temps mais une cuisson homogène).

Voici ce que ça donne et sur la dernière photo on voit que ça commence à brunir :



Ajouter alors le beurre (attention aux projections) et décuire avec la crème, avec la casserole toujours sur le feu.

Si le caramel forme une masse, ce n'est pas grave, laisser sur le feu et remuer, remuer, cette masse va fondre.

Ajouter une pincée de fleur de sel. Mettre en pot.

Vous pouvez conserver ce caramel 3 semaines au frigo. Mais si vous décidez de l'utiliser pour faire le dessert que je vous proposerai bientôt, ce ne sera pas nécessaire, et peut-être même sans cela car ce caramel est extra.

En refroidissant il devient un peu plus ferme, si vous le voulez un peu plus liquide, il suffit de passer le pot ouvert quelques secondes au micro-ondes.

