

Caramel beurre salé

 ma viecaramel.fr

Ma vie caramel

2 avril
2020

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

Difficulté : facile

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

Difficulté : facile

Ingrédients

- **200 g** de sucres
- **200 g** de crème
- **50 g** de beurre
- **1 bonne pincée** de fleur de sel

Matériels

Une casserole à fond large

Ingrédients

- **200 g** de sucres
- **200 g** de crème
- **50 g** de beurre
- **1 bonne pincée** de fleur de sel

Matériels

Une casserole à fond large

A savoir avant de commencer

| *Ne pas trop cuire votre sucre au risque d'avoir un caramel amer, donc surveillez bien la cuisson et n'hésitez pas à mélanger délicatement la partie déjà caramélisée.*

| *Ajoutez le beurre bien froid cela stoppera la cuisson de votre caramel.*

| *Lors de la préparation de votre caramel il ne faut surtout pas mélanger, vous pouvez de*

temps à autre effectuer quelques mouvements circulaires avec votre casserole pour bien répartir le sucre. Vous pourrez mélanger uniquement quand tout le sucre se sera totalement dissous et obtenu une belle couleur ambrée.

La recette

| Dans une casserole versez votre sucre et chauffez sur feu moyen sans mélanger puis au bout de cinq minutes il aura une belle couleur ambrée. (vous pouvez mélanger légèrement à l'aide d'une cuillère en bois seulement la partie déjà caramélisée)

| Faites chauffer votre crème au micro-ondes puis l'ajoutez délicatement à votre caramel (attention aux éclaboussures)

| Puis continuez la cuisson environ trois minutes et hors du feu ajoutez votre beurre et la pincée de fleur de sel puis mélangez.

| Versez votre caramel beurre salé dans un récipient et voilà c'est prêt.

DÉGUSTEZ ! 😊