

Caramel au beurre salé

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

Difficulté : Facile

Conseils : Privilégiez une casserole inox à triple fond et bien attendre que le sucre soit fondu avant d'incorporer la crème liquide chaude car c'est elle qui va décuire le caramel, sinon ça va cristalliser.

Ingrédients :

Sucre semoule : 80 gr

Beurre demi-sel : 40 gr

Crème liquide : 10 cl

Méthode de travail :

1 - Mettez le sucre dans une casserole et faites chauffer à feu moyen.

Ne remuez surtout pas.

Le sucre va commencer à se dissoudre, devenir liquide, jusqu'à se transformer en un liquide ambré.

Pendant ce temps, réchauffez la crème liquide dans votre four micro-ondes afin qu'elle soit tout juste frémissante.

Dès que le sucre s'est transformé en liquide ambré (cela prend environ 3 à 4 minutes), retirez la casserole du feu

et ajoutez la crème liquide chaude en faisant attention au risque de projection lors de cette ajout.

2 - Remuez bien, ajoutez rapidement le beurre et remuez à nouveau, jusqu'à ce que la sauce soit bien crémeuse.

Remettez sur la casserole sur feu doux et remuez sans cesse pendant 2 à 3 minutes ce qui permettra de

faire fondre les éventuels morceaux de caramel. Ajoutez la pincée de sel et remuez.

3 - Versez la sauce dans un bocal en verre, couvrez et réservez à température ambiante.

La sauce est relativement liquide, elle épaissira en refroidissant (elle peut se liquéfier à nouveau en la chauffant au micro-ondes)