

RECETTE

Caramel beurre salé



Préparation : **10 minutes**

Temps de cuisson : **15 minutes**

Pour : **1 pot**

Astuces

Tu peux conserver ce caramel beurre salé , au frais, pendant 3 semaines.

Ingrédients

- 160g de sucre
- 80g de beurre demi-sel
- 200g de crème liquide entière

Préparation

1. Commence par verser le sucre dans une casserole.
2. Sur feu doux, laisse le sucre caraméliser sans jamais remuer !
3. Toujours sur feux doux, ajoute ensuite le beurre demi-sel coupé en morceaux et mélange à la spatule en bois jusqu'à épaississement.
4. Un fois le mélange épaissi, ajoute la crème liquide entière et laisse encore 5 minutes sur feu doux sans jamais cesser de remuer.
5. Laisse le caramel tiédir pendant 20 minutes.
6. Verse ensuite le caramel beurre salé dans un pot de conservation. (Tu peux réutiliser un pot de confiture vide).
7. Place le carmel au frais jusqu'à ce qu'il refroidisse complètement.
8. Gourmandise assurée, régale toi !



RECETTE BY L'ATELIER DE ROXANE !

www.latelierderoxane.com