

Difficulté ★★★

Caramel beurre salé



1 pot



15 min



10 min



--

INGREDIENTS

160 g de sucre
80 g de beurre demi-sel
200 g de crème liquide entière 35% MG



INSTRUCTIONS

- Commence par verser le sucre dans une casserole.
- Sur feu doux, laisse le sucre caraméliser sans jamais remuer !
- Toujours sur feu doux, ajoute le beurre demi-sel coupé en morceaux et mélange à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à épaississement.
- Une fois le mélange épaissi, ajoute la crème liquide entière et laisse encore cuire 5 minutes sur feu doux, sans jamais cesser de remuer !
- Laisse le caramel tiédir pendant 20 minutes.
- Verse ensuite le caramel beurre salé dans un pot de conservation (tu peux réutiliser un pot de confiture vide).
- Laisse le caramel complètement refroidir avant de refermer le pot pour le placer au frais.
- Gourmandise assurée !

CONSERVATION

Le caramel beurre salé se conserve au frais, jusqu'à 3 semaines .