

Caramel au beurre salé

Ingrédients :

100g de sucre
2 Cuillères à soupe d'eau
100g de beurre demi sel ou aux cristaux de sel
10cl de crème fraîche liquide

Dans une casserole, mélanger et faire cuire le sucre et l'eau jusqu'à ce qu'ils deviennent bien bruns.

Sur feu doux, ajouter la crème fraîche (attention remuer énergiquement car le caramel peut durcir). Une fois que le mélange est bien lisse ajouter le beurre. Faire fondre en remuant.

C'est prêt !

Le caramel peut être liquide au départ mais il deviendra plus compact une fois mis au frais.

Bonne dégustation !

