



Caramel Beurre Salé



Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 30 mn
Temps Total : 45 mn

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Ingrédients

- > 250gr de sucre
- > 45gr de glucose
- > 200gr de beurre
- > 3gr de fleur de sel
- > 15cl de crème liquide

Préparation

Porter la crème et le beurre à ébullition avec la fleur de sel.
Cuire le sucre et le glucose à sec à 145° pour obtenir un beau caramel à la couleur blonde.
Ajouter au mélange le beurre et crème.
Recuire à 120° en mélangeant régulièrement.
Verser le caramel dans un pot à confiture.

Astuce

On peut utiliser ce caramel pour aromatiser un dessert comme une panacotta (recette disponible sur le site). On peut aussi le placer dans un bac à glaçons qu'on mettra au frais pour un faire de délicieux caramels mous.