

## Caramel au beurre salé

Pour 1 gros pot:

- 160 g de sucre en poudre
- 20 cl de crème liquide
- 80 g de beurre demi-sel

Placer le sucre dans une casserole et faire chauffer jusqu'à obtenir un caramel ambré. Pendant ce temps, dans une autre casserole (ou au micro-ondes), faire chauffer la crème. Couper le beurre en morceaux.



Lorsque le couleur atteint une jolie couleur ambrée, retirer la casserole du feu et ajouter délicatement la crème, petit à petit, en prenant garde aux projections. Bien remuer. Quand il n'y a plus de gros bouillons, ajouter le beurre. Remuer bien l'ensemble, le caramel doit être bien lisse, sans gros morceaux. Dans le cas contraire, remettre la casserole sur feu doux, et bien mélanger.

verser dans un pot en verre et laisser refroidir avant de placer au réfrigérateur. Il suffira de le laisser quelques minutes à température ambiante pour lui redonner tout son crémeux (ou le passer quelques secondes au micro-ondes si vous êtes pressés ou si vous voulez l'utiliser plutôt en coulis).



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>