Caramel Beurre Salé

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 5 minutes

Ingrédients (pour un pot d'environ 160 gr de caramel) :

160 gr de sucre en poudre
80 gr de beurre demi-sel breton
20 cl de crème entière
1 bonne pincée de fleur de sel.

Faire fondre le sucre, sans remuer met en secouant la casserole doucement.

Une fois le sucre former en caramel, ajouter le beurre demi-sel au fouet, puis ajouter la crème liquide doucement.

Recuire une ou deux minutes et votre caramel beurre salé est fini, plus qu'attendre qu'il refroidisse...

Déguster sur des crêpes, des gaufres, avec tout ce que vous voulez...