

CAMEL AU BEURRE SALE (Facile)

Ingrédients : (pour un grand bocal) :

140g sucre en poudre

100g de beurre salé

65g de crème liquide entière

1 belle pincée de fleur de sel (mis mais pour moi pas indispensable, car déjà assez salé)

Préparation :

Faites chauffer la crème au micro-onde et réservez-la ensuite à température ambiante. Dans une petite casserole, mettez le beurre coupé en morceaux et le sucre en poudre :

Faites fondre sur feu moyen (5 sur ma plaque induction). Vous pouvez remuer tranquillement

Au fur et à mesure, le caramel va se faire. C'est un peu long, il faut au moins 5 bonnes minutes, voire un peu plus. Remuez sans arrêt :

De temps en temps, raclez bien les bords de la casserole avec une Maryse. Afin de ne pas avoir de petits morceaux de caramel.

Lorsque la couleur est **légèrement ambrée**, retirez la casserole du feu.

Attention : on n'attend pas avec cette méthode que la couleur soit vraiment celle du caramel, sinon il aura un goût de brûlé ensuite !

En effet, lorsque l'on ajoutera la crème, le caramel deviendra d'un coup plus foncé, alors s'il est trop foncé à ce stade il ne sera pas bon du tout (le sucre continue toujours de monter en température sa doit être pour cela)

Hors du feu, ajoutez très progressivement la crème chaude (**pour éviter les projections**) et remuez bien.

Il a changé de couleur ! Normalement c'est inutile de remettre le caramel sur le feu, car il ne devrait pas y avoir de morceaux de caramel récalcitrants, mais quand je l'ai fait je suis allé trop vite et zou la galère..... Alors j'ai remis sur la plaque et attendu que la texture soit bonne..

Ajoutez ensuite la fleur de sel et mélangez (je mettrais facultatif car je trouve que sa fait alors trop de sel)

Remarques :

- Ce caramel se stocke au réfrigérateur, je ne sais pas trop combien de temps en fait.
- Vous pouvez y ajouter l'intérieur d'une gousse de vanille
- Vous pouvez éventuellement le filtrer avec une petite passoire avant de le transvaser, au cas où vous n'aurez pas bien raclé les bords de la casserole à la maryse, afin qu'il n'y ait pas de petits morceaux de sucre qui se baladent et vous fasse mal aux dents.
- Plus vous ajouterez de la crème, plus il sera liquide. Avec ces quantités il pourra être tartiné à la sortie du frigo. Et si vous le souhaitez plus liquide, pensez à mettre une quantité plus importante de crème.
- Au contact de la chaleur, il deviendra bien liquide : le top sur des crêpes ! Et nous l'avons goûté avec une glace vanille!! oh la la !!!
- Vous pourrez le stocker par exemple dans un flacon souple s'il est liquide (avec le petit capuchon c'est mieux) (comme ceux qu'on utilise pour la déco)