

SALIDOU LEGER (Caramel au beurre salé)

Ingrédients

- 150 grammes de sucre en poudre
 - 60 grammes de beurre demi-sel allégé (15% de matière grasse)
- 20 centilitres (une briquette) de lait concentré non sucré demi-écrémé réservé à température ambiante (pas froid)
 - 1 pincée de gros sel

Préparation

1. Mettre le sucre dans une casserole, de taille moyenne, en inox et laisser blondir en caramel blond, à feu doux, sans trop remuer (que de temps en temps). Ne rien mettre en plus dans la casserole : c'est un caramel à sec.
 2. Je me suis mise sur ma plaque induction à 120 °
 3. Quand le sucre est fondu et qu'il ne forme plus de morceau (toujours sur le gaz) ou induction comme moi, ajouter le beurre et la pincée de gros sel et mélanger sur le feu doux. Laisser fondre en remuant (des morceaux durs de caramel peuvent se former mais tout va fondre et se lier après quelques minutes).
 4. Ajouter alors le lait concentré, avec précaution, car risque d'éclaboussure (toujours la casserole sur la plaque).
 5. Laisser sur le feu à petit bouillon en surveillant bien (j'ai varié entre 120 et 140°) et en mélangeant de temps en temps : pendant 10 minutes (**mettre moins c'est largement à voir avec 5 mn voir 3**) à partir de la reprise de la petite ébullition j'ai utilisé du lait concentré sucré car je n'avais que celui-ci)
 - 6.
 7. Mettre ensuite dans des pots et laisser refroidir dans les pots ouverts pendant 1 heure.
 - 8.
 9. fermer et mettre au frigo;
 - 10.
- Réserver les pots minimum 4 heures au réfrigérateur avant de déguster et d'en apprécier la texture idéale.

Le Salidou se conserve 15 jours au réfrigérateur.