

Caramel au beurre salé



Pour aujourd'hui je vous emmène faire un petit tour du côté de la Bretagne ! Je vous propose un irrésistible caramel au beurre salé qui vous fera sentir la bonne odeur de la mer, le doux vent sur votre visage et un caramel beurre salé qui vous fera fondre de plaisir. Le véritable caramel comme en Bretagne ! A servir sur un gâteau, sur un riz au lait, sur une glace,...que sais-je encore !

Pour 20cl de caramel au beurre salé

Ingrédients:

100g de sucre

60g de beurre demi-sel

10cl de crème liquide entière

Préparation:

Dans une casserole, faites cuire sur feu moyen le sucre avec 2c. à soupe d'eau jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée. Durant la cuisson, ne le mélangez pas, laissez-le cuire sans le toucher.

Ajoutez ensuite, hors du feu, le beurre coupé en morceaux, puis mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une consistance homogène.

Remplacez la casserole sur feu doux et incorporez la crème entière tout en mélangeant.

Versez le caramel dans un bol, puis laissez-le refroidir et s'épaissir à température ambiante.

Réservez au frais.