

Caramel en poudre



Je commence une semaine bien gourmande en vous proposant du caramel en poudre, une petite recette très très simple trouvée chez Julia du blog "[Cooking Julia](#)". J'ai trouvé l'idée vraiment très bien et très gourmande.....parfait pour parsemer sur les desserts tels que des glaces, crèmes, riz au lait, ou autre ! En tout cas avec cette petite merveille j'ai plein d'idées à la tête ! Je reviens avec l'idée de parsemer cette poudre sur une glace car c'est ce que j'ai fait d'ailleurs il y aura la recette de la glace demain et c'était vraiment trop trop bon ! Recette au thermomix mais qui peut très bien se faire sans.

Pour 1 pot 1/2 à confiture

Ingrédients:

200g de sucre

200g de crème fraîche

20g de beurre demi-sel

Préparation:

Dans une casserole, versez les trois ingrédients. Faites chauffer à feu doux tout en mélangeant jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Une fois que la préparation bout, laissez cuire tout en remuant de temps en temps durant 12 à 15min, le caramel doit ainsi épaissir et devenir foncé.

Quand le caramel a pris une couleur ambrée, versez rapidement la préparation sur une toile en silicone et étalez assez finement. Laissez refroidir pendant 15min.

Une fois durcis, cassez le caramel en morceaux et mettez-les dans le bol du thermomix. Donnez **2 impulsions de Turbo**, puis mixez **7 sec/ vitesse 5**.

Versez le caramel dans des pots à confiture et conservez au réfrigérateur.