

Caramel au beurre salé allégé



Pour accompagner des crêpes, des gaufres ou même à tartiner sur du pain ou de la brioche, rien de tel que du bon caramel au beurre salé ! Alors pour le quatre heure, je vous propose un caramel au beurre salé que j'ai inventé allégé ! Ce n'est pas génial ?!

Pour 1 petit pot

Ingrédients:

100g de sucre

10cl d'eau (100g)

2c. à café de beurre demi-sel

25cl de crème liquide allégée

Préparation:

Dans une casserole, versez-y le sucre ainsi que l'eau. Faites chauffer à feu moyen. Remuez la casserole de temps en temps.

Quand le sucre prend une couleur ambrée, remuez une dernière fois la casserole et hors du feu ajoutez le beurre. Mélangez rapidement avec une cuillère en bois.

Remettez sur le feu et ajoutez la crème liquide tout en remuant. Laissez sur feu doux, jusqu'à ce que le caramel soit homogène, sans gros morceaux.

Versez dans un pot et laissez refroidir avant de déguster.