

## Caramels au chocolat et au beurre salé



A l'occasion de la fête des pères, j'ai réalisé ces délicieux caramels au chocolat qui rappellent le bon goût des Carambar®. Alors ça vous tente de vous aussi réaliser vos Carambar® maison ?? Très simple à confectionner, il n'y a pas besoin de thermomètre à sucre, ils sont donc à la portée de tous les gourmands !

### **Pour une cinquantaine de Caramels**

#### **Ingrédients:**

40g de beurre demi-sel

20cl de crème liquide

200g de chocolat noir

1c. à soupe de miel liquide

200g de sucre de canne

120ml d'eau

#### **Préparation:**

Recouvrez une plaque à pâtisserie d'une feuille de papier sulfurisé.

Dans un saladier, versez la crème liquide, le chocolat grossièrement haché au couteau et le miel.

Dans une casserole à fond épais, préparez un caramel: versez le sucre et 80ml d'eau, puis faites cuire à feu doux sans remuer, jusqu'à obtention d'un caramel brun. Ajoutez immédiatement les 40ml d'eau restants et le contenu du saladier. Reprenez la cuisson à petite ébullition, sans cesser de remuer, pendant 30min environ.

Eteignez le feu et ajoutez le beurre. Mélangez pour obtenir une préparation homogène. Versez le caramel sur la feuille de papier sulfurisé. Laissez refroidir 1H, puis découpez des carrés de 2X2cm.

Ces caramels se conservent une dizaine de jours dans une boîte hermétique.