

Sauce caramel au beurre salé, 2



Shopping : pour la moitié d'un pot à confiture environ

- 120g de sucre + 30 g de glucose
- 55 g de beurre salé
- 150g de crème liquide entière (*vous pouvez aller jusqu'à 200 si vous souhaitez une texture plus coulante même à la sortie du frigo*)
- 2 ou 3 pincées de fleur de sel (*selon le goût*)

In process :

- Dans une casserole, mettre le sucre, puis à feu moyen en mélangeant, faire fondre.
- En parallèle, faire chauffer la crème dans une petite casserole ou au micro-ondes (ne la faites pas forcément bouillir car sinon vous perdrez une partie de liquide)
- Au bout de quelques minutes, lorsque le caramel est encore clair, décuire avec le beurre en morceaux froid. Bien mélanger.
- Verser petit à petit la crème bien chaude, en mélangeant bien.
- S'il reste des petits morceaux de caramel, remettre sur feu doux/moyen, le temps de les faire fondre, ou passer dans une étamine.
- Verser dans un pot en verre, laisser refroidir.

Cette sauce se conserve très bien au frigo.

Pour ma part, j'en ai gardé plusieurs semaines. Le Salidou du commerce se conserve plusieurs mois, alors...

Avec cette proportion de crème, vous obtenez une texture qui se tient lorsqu'elle est froide et qui devient beaucoup plus liquide sous l'effet de la chaleur (sur une crêpe chaude par exemple !). N'hésitez pas à trouver les proportions que vous préférez...

Vous pouvez aussi utiliser de la crème épaisse.