

Caramel au beurre salé : une recette inratable et délicieuse (750 grs)

100 gr de sucre en poudre

30 gr d'eau

40 gr de beurre doux + ½ càc de fleur de sel ou 40 gr de beurre demi-sel (tout dépend si vous aimez le goût plus ou moins salé dans le sucré)

20 cl de crème fraîche liquide

Mettez dans une casserole pas trop grande le sucre et l'eau

Faites bouillir, peu à peu le sucre va blondir, puis foncer (surtout ne remuez pas, ne mettez aucun instrument cuillère en bois, cuillère, impliquez faites plutôt une rotation de la casserole pour bien homogénéiser le sucre et l'eau.

Hors du feu, ajoutez le beurre (celui que vous préférez)

Laissez fondre (c'est rapide)

Puis versez en une seule fois la crème pour décuire le caramel (attention, il peut y avoir des projections)

Remettez la casserole du feu et donnez une nouvelle ébullition plus ou moins longue, suivant le résultat souhaité (plus ou moins épais)