

LE CAMEL BEURRE SALÉ INRATABLE



Ingédients :

pour environ 300g (un petit pot de confiture) :

- 140g de sucre
- 100g de beurre salé
- 65g de crème liquide entière
- 1 pincée de fleur de sel ou pas

*Habituellement, le caramel beurre salé consiste à faire un caramel,
y verser la crème chaude puis le beurre...*

*L'étape caramel, posant parfois un problème à elle toute seule,
cette autre méthode vient à notre secours !*

Elle consiste à faire chauffer le sucre avec le beurre ensemble dès le départ.

Faites chauffer préalablement la crème (autre casserole ou micro ondes) et réservez.

Faites chauffer à feu tout doux, le sucre + le beurre en allant bien dans les coins chercher les grains de sucre avec une petite spatule supportant la haute température ou une cuillère en bois.

Arrêtez de chauffer lorsque le mélange devient brun clair.

ATTENTION, on ne cherche pas la couleur ambrée brune habituelle du caramel, puisque le beurre est là. On s'arrête au brun clair !
sinon le résultat sera trop amer.

Retirez alors du feu, et versez la crème tiédie prudemment (de loin), en 3 fois.
Ca mousse ! Mélangez avant de verser à nouveau.

Mettez en pot et laissez refroidir avant d'utiliser.

Si vous cherchez à faire une sauce plus liquide, il suffit de mettre plus de crème.