

Caramel au beurre salé

Pour 1 pot

150 grammes de sucre

50ml d'eau

30 grammes de beurre

10 cl de crème liquide

½ cuillère à café de fleur de sel de Guérande

Versez le sucre et l'eau dans une casserole. Faites cuire à feu moyen-fort sans toucher à la casserole jusqu'à ce que le caramel prenne une jolie couleur ambrée.

En attendant coupez le beurre en morceaux et faites le chauffer légèrement quelques secondes au micro onde à puissance moyenne, faites également chauffer la crème cela évitera les éclaboussures lorsque vous les incorporerez au caramel chaud.

Quand le caramel est bien coloré, incorporez le beurre hors du feu et Remuez avec le fouet pour l'amalgamer. Incorporez ensuite la crème liquide, remuez et remettez sur le feu 30 secondes environ. Quand le mélange est bien homogène ajoutez la fleur de sel, mélangez et versez dans un pot propre et sec, laissez refroidir avant de la mettre au frigo ou attaquez le directement à la petite cuillère.