***Madeleines au caramel beurre salé***

***Pour une vingtaine de madeleines***

Caramel

45g de crème liquide entière

45g de sucre

20g de beurre

2g de fleur de sel (2 grosses pincées)

Pâte

100g d’œufs entiers (2 œufs)

100g de farine

4g de levure chimique

100g de beurre mou

65g de sucre

En bonus

des framboises surgelées

des caramels mou

Préparez le caramel: Réalisez un caramel brun en faisant chauffer les 45g de sucre dans une casserole, en attendant que le caramel se forme. Faites chauffer les 45g de crème au micro onde.

Quand le caramel est prêt, versez doucement la crème (attention aux projections) puis incorporez les 20g de beurre et la fleur de sel. Mélangez, coupez le feu et laissez refroidir le temps de préparer la pâte.

La pâte: Faites fondre les 100g de beurre.

Mélangez le sucre et les œufs, ajoutez la farine et la levure puis le beurre fondu et le caramel refroidi. Mélangez bien et laissez reposer au frais pendant 12 heures... ou 45 minutes au congélateur.

Préchauffez le four à 180°C, versez la pâte dans les moules à madeleine sans les remplir à ras bord puis enfournez à 180°C pour 6 à 10 minutes de cuisson selon votre four (surveillez bien la cuisson).

Si voulez customisez vos madeleines ajoutez soit une framboise soit des morceaux de caramels mou à la pâte une fois que vous l'avez versée dans les moules puis faites cuire les madeleines comme indiqué ci-dessus.