**Glace à la crème caramel au beurre salé et fleur de sel**

**Ingrédients** **Pour la crème caramel :**

200 g de sucre en poudre, 80 g de beurre salé, 20 cl de crème fraîche liquide, 1 pincée de fleur de sel

**Préparation**

Dans une casserole mettre le sucre et faire un caramel à sec (sans liquide) à feu moyen en remuant la casserole de temps en temps. Le sucre va se dissoudre, devenir liquide en prenant une couleur ambrée. Dès que le caramel est prêt, hors du feu incorporer petit à petit la crème fraîche sans cesser de remuer. Ajouter le beurre salé et la fleur de sel, remuer à nouveau jusqu’à obtenir une crème pas trop liquide.

 **Ingrédients** **pour la glace :** 1 brick de crème anglaise (rayon frais), 4 c à soupe de poudre de lait écrémé.

**Préparation de la glace :** Mettre à chauffer la crème anglaise dans une casserole, avec la poudre de lait (juste le temps de dissoudre la poudre de lait). Verser la crème caramel au beurre salé, fouetter 1 min et mettre en turbine pour 50 min.

Source : Cuisine gourmande de Carmencita