**Crème caramel au beurre salé et fleur de sel**

**Ingrédients**

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 et la fleur de sel, remuer à nouveau jusqu’à obtenir une crème pas trop liquide.

Mettre en pot et laisser refroidir sans mettre le couvercle. Une fois refroidi, fermer et mettre au réfrigérateur.

Cette crème se conserve 1 mois au réfrigérateur

Source : **Cuisine gourmande de Carmencita**