

Caramel Beurre Salé



Pour 6 personne(s)

Temps de préparation: 30 - 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------|---------------|
| - SUCRE SEMOULE | 200g |
| - BEURRE DEMI-SEL | 70g |
| - EAU | 20 cl |
| - CREME FRAICHE | 5-6 c à soupe |

Recette:

- Dans une casserole, versez le sucre avec l'eau et faites cuire jusqu'à obtenir un caramel brun.
- Ajoutez la crème sans cesser de remuer et laissez encore cuire 2 minutes.
- Coupez le feu et toujours en mélangeant, incorporez le beurre petit à petit.
- Vous devez obtenir un caramel brillant et homogène.
- Laissez refroidir.

Remarque:

Pour 225g de caramel