

Caramel Beurre Salé au Monsieur Cuisine

Nombre de personnes: 10

Temps de préparation: 1 h 10 min

Ingrédients:

- BEURRE SALÉ	75g
- SUCRE DE CANNE	130g
- CRÈME FRAICHE	210g
- SEL	en option

Recette:

- Dans le bol du robot Monsieur Cuisine, placez le fouet.
- Ajoutez en dés le beurre salé avec le sucre de canne.
- Faire chauffer pendant 4 min/65°C/vitesse 1.
- Ajoutez alors la crème, éventuellement avec un peu de sel (selon votre goût) et faites cuire 55 min/100°C/vitesse 1 sans le gobelet doseur.
- Transvasez le contenu du bol dans un pot à confiture et réservez au frais.



Remarque:

Avec Monsieur Cuisine