

le caramel au beurre salé ! la recette



Ingrédients

- 15cL de crème liquide entière
- 150g de beurre doux
- 40g de sucre semoule
- 1 pincée de fleur de sel ou plus selon vos goûts

Préparation

Faites fondre à feu vif le sucre semoule dans une poêle ou une casserole à fond épais, avec quelques gouttes de jus de citron (empêchent la cristallisation) et une cuillère à soupe d'eau jusqu'à obtention d'une coloration blonde.

Attention utilisez une casserole très propre exempte de toute trace de gras et ne pas remuer jusqu'à la coloration du sucre !



Hors du feu, ajoutez-y le beurre doux, la crème liquide puis la fleur de sel.

Battre jusqu'à obtention d'une pommade, laissez refroidir complètement.



Simplissime !

J'adore avec du fromage blanc, des meringues brisées et des bananes 😊