

CARAMEL AU BEURRE SALÉ



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Crème fraîche entière liquide 50mL
- Beurre 1/2 sel ou salé 40g
- Sucre blanc en poudre 100g
- Eau 1 càs

Astuces :

- Éviter la crème fraîche légère, votre caramel sera moins savoureux.
- Conservation dans un pot hermétique au frais.
- + de recettes de pâtes à tartiner sur le blog.

Préparation et cuisson : 5 minutes
Repos : 30 minutes | Pour 150g de caramel

1. Dans une **casserole** sur **feu fort** : faire caraméliser le sucre et l'eau (attention, ça brunit très vite).
2. **Hors du feu** : ajouter le beurre et fouetter jusqu'à ce qu'il soit fondu.
3. Sur **feu moyen** : ajouter la crème fraîche et fouetter 1 minute.
4. **Verser** le caramel au beurre salé dans un pot et **laisser durcir environ 30 minutes**.



@Recettes100faim.fr