

Caramel au beurre salé à la fleur de sel

Pour 1 pot

Préparation : 15 min – Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 150g de sucre
- 50g de beurre demi-sel
- 15cl de crème liquide
- 3g de fleur de sel (une pincée pour moi)



Ustensiles spécifiques : deux casseroles, une spatule et un pot (à confiture par ex) !

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Réaliser un caramel à sec avec le sucre.
- Faire chauffer la crème et l'ajouter petit à petit hors du feu au caramel. Bien remuer (si quelques morceaux de caramel durs se forment, remettre doucement sur le feu).
- Ajouter ensuite la fleur de sel puis progressivement le beurre en morceaux. Remuer jusqu'à obtention d'une consistance lisse et crémeuse.
- Mettre dans un pot et laisser refroidir.
- Garder au frais jusqu'à dégustation (le sortir du frigo un peu avant dégustation pour qu'il redevienne coulant ou le passer quelques secondes au micro-ondes pour une dégustation tiède et bien onctueuse) !

Bon appétit !