

## Caramel au beurre salé

### Ingrédients :

- . 200 g de sucre en poudre
- . 25 cl de crème liquide à température ambiante
- . 100 g de beurre demi-sel

### Préparation de la crème caramel au beurre salé :

1/ Mettez dans une poêle le sucre sans eau, et faites chauffer sur feu moyen pour obtenir un caramel à sec. Le sucre va commencer à se dissoudre, devenir liquide puis se transformer en un liquide ambré : ça prend à peu près 3 ou 4 minutes.

2/ Dès que le sucre est transformé en caramel, retirez la casserole du feu et ajoutez délicatement une petite partie de la crème. Attention aux projections. Remuez vivement et incorporez le reste petit à petit. Quand il n'y a plus de bouillons, ajoutez le beurre et remuez à nouveau jusqu'à consistance d'une crème moyennement liquide. Si la crème ne vous semble pas assez épaisse, remettez la casserole à feu doux et remuez jusqu'à ce que vous obteniez la consistance souhaitée.

3/ Versez dans un bocal en verre, couvrez et réservez au frais.

Pour finir... A verser sur des fruits poêlés, poires ou pommes, ou à tartiner sur des crêpes, de la brioche, ou bien encore pour parfumer vos yaourts...

