

Caramel au beurre salé irratable



Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients (pour 700 g) :

- 200 g de beurre salé coupé en dés,
- 1 briquette de 20 cl de crème fraîche entière liquide,
- 400 g de sucré semoule,
- 4 cuillères à soupe de miel liquide.

Préparation de la recette :

Mettre dans une casserole le sucré et le miel à feu moyen.

Mélanger jusqu'à obtenir un caramel couleur acajou (selon vos goûts).

Verser la crème fraîche entière CHAUDE au caramel(attention aux projections mais si votre crème est chaude, il n'y a pas de problème).

Faire bouillir 3 minutes en mélangeant bien, il ne doit plus y avoir de grumeaux de caramel.

Retirer du feu et ajouter le beurre salé en dés et bien mélanger, le beurre doit fondre totalement.

Mettre en pot et voilà!!