

# Caramel au beurre salé facile et rapide



## Ingrédients

Nombre de parts: 15

100 gr de sucre

40 gr de beurre demi-sel

20 cl de crème liquide

## Préparation



Mettez le sucre dans une casserole à feu moyen. Laissez-le fondre et caraméliser en remuant la casserole de temps en temps pour mélanger.



Lorsque le caramel est formé, ajoutez le beurre d'un coup (attention aux éclaboussures !). Ne prenez pas trop de temps avant d'ajouter le beurre afin de ne pas cramer le caramel. Bien mélanger.



Ajouter ensuite la crème liquide, en faisant attention aux éclaboussures, et mélangez bien jusqu'à ce que le caramel soit bien dissout. Laissez bouillir, puis faire épaissir une dizaine de minutes en remuant. Le caramel sera encore relativement liquide, mais pas d'inquiétudes, il durcira en refroidissant.



Versez dans un pot en verre propre, puis mettez au frais minimum 2 heures avant de consommer.



Et voilà, votre caramel au beurre salé est prêt !