

Caramel au beurre salé



Confiseries **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Une recette simple, économique et surtout, au top de la gourmandise ! Ce caramel est idéal pour garnir crêpes et autres desserts...

Ingrédients

- 80 g de beurre salé
- 20 cl de crème entière
- 190 g de sucre en poudre

Préparation

- 1 Coupez le beurre en morceaux.
- 2 Dans une casserole, faites chauffer légèrement la crème entière.
- 3 Dans une autre, à feu doux, faites fondre le sucre avec un peu d'eau.
- 4 Dès qu'il commence à brunir, mélangez doucement à l'aide d'une spatule.
- 5 Lorsque le caramel fume, retirez la casserole du feu. Ajoutez alors la crème et le beurre et mélangez.

Proposé par



La petite fille de Madeleine

Je suis votre guide sur iTerroir et sur CertiFerme.com.

Rejoignez-moi sur [mon journal iTerroir](#), [mon blog](#). Vous y trouverez mes recettes de cuisine, des bonnes idées, des conseils et aussi de l'aide et des infos pour bien utiliser les blogs du Village.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

