

## Crème au caramel salé



Dessert **Facile**

**Pour :** 6 personnes

**Préparation :** 10 mn

**Repos :** 1 h

**Cuisson :** 15 mn

*Une petite douceur pour le palais, seule ou en accompagnement d'une tarte, comme nous cet après-midi.*

### Ingrédients

- 1 briquette de crème liquide 25 cl
- 1 pincée de sel
- 1 feuille de gélatine
- 0,25 verre de sucre (verre à nutella)

### Préparation

- 1 Mettez le sucre au fond d'une poêle antiadhésive et laissez colorer le caramel doucement.
- 2 Hors du feu, ajoutez la crème, la pincée de sel et la feuille de gélatine (préalablement fondue dans de l'eau et essorée) et mélangez pour obtenir une crème bien lisse.
- 3 Versez dans des petites verrines et placez le tout au frais jusqu'à dégustation.

Proposé par



**nadou**

*D'autres recettes que vous trouverez sur*

*ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>*

CUISINETTE

*en allant dans mes recettes*

*les articles vous attendent*

*merçi de vos visites et bonne cuisine à tous*

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

