

Crèmes au caramel et beurre salé



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Repos : 2 h

Cuisson : 10 mn

Un dessert très fin

Ingrédients

- 150 g de sucre fin
- 2 cs d'eau
- 100 g de beurre salé
- 40 cl de crème liquide
- 100 g de chocolat au lait

Préparation

- 1 Mettez le sucre et l'eau dans une casserole et portez à ébullition jusqu'à obtention d'une coloration blonde.
- 2 Retirez du feu et ajoutez le beurre coupé en morceaux.
- 3 Remettez sur le feu et mélangez sans faire bouillir.
- 4 Puis, hors du feu, ajoutez la crème liquide et mélangez.
- 5 Râpez le chocolat dans un saladier et versez-y la crème.
- 6 Répartissez la préparation obtenue dans 8 verrines. Placez au frais au moins 2 heures.
- 7 Au niveau de la déco, vous pouvez faire un petit caramel avec 50 g de sucre et 1 cs d'eau. Vous laissez colorer et ajoutez 50 g de grains de riz soufflé. Vous trempez légèrement des pics à brochettes dans cette préparation et les posez au dessus de la verrine. Vous pouvez également faire une petite tuile. Pour cela, vous prenez 1 cc de la préparation, l'étalez sur un papier sulfurisé et la faites cuire au four.

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

