

## Quatre-quarts perdu au caramel au beurre salé



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 15 mn

*Qui refuserait un tel dessert ?*

### Ingrédients

- 1 quatre-quarts tranché pur beurre (par exemple ker cadélac)
- 50 cl de lait
- 2 œufs
- 20 g de sucre
- 4 boule de glace vanille
- 250 g de sucre blanc
- 1 pot de crème fraîche épaisse
- 100 g de beurre demi-sel

### Préparation

- 1 Commençons par préparer le caramel.
- 2 Faites chauffer la crème liquide jusqu'à ébullition et réservez.
- 3 Faites chauffer le sucre dans une casserole pendant 3 à 4 minutes à feu moyen. Stoppez quand il devient liquide et ambré.
- 4 Retirez la casserole du feu et ajoutez une petite partie de la crème, puis remuez vivement tout en incorporant le reste de la crème petit à petit pour obtenir la consistance souhaitée.
- 5 Votre mélange doit épaissir, donc réservez au frais.
- 6 Passons au quatre-quarts perdu.
- 7 Prenez un saladier et mélangez le lait, les œufs et le sucre pour faire un lait de poule.
- 8 Imbibez 8 tranches de quatre-quarts de cette préparation.
- 9 Juste avant de servir, dans une poêle anti-adhésive bien chaude, saisissez les tranches de quatre-quarts imbibées, environ 2 minutes de chaque côté.
- 10 Déposez 2 tranches de quatre-quarts perdu par assiette, nappez de caramel au beurre salé et ajoutez une quenelle de glace à la vanille. Servez tiède.

Proposé par

**Ker Cadelac**

Ker Cadélac

Ker Cadelac, le pâtissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

[Découvrez les produits et recettes Ker Cadelac](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

