



CARAMEL AU BEURRE SALÉ

INGRÉDIENTS

- ❑ 120 g de sucre en poudre
- ❑ 45 g de glucose
- ❑ 50 g d'eau
- ❑ 60 g de crème
- ❑ 125 g de beurre Fairebel
- ❑ 1/2 cuiller à café de gros sel

Faire chauffer la crème dans une casserole, puis la réserver. Il est recommandé de chauffer la crème dans un premier temps, car de la crème froide ajoutée au caramel formera une masse compacte.

Faire chauffer le sucre, le glucose et l'eau dans une casserole à 175 °C.

Le mélange à base de sucre se colore à environ 160 °C. Plus on laisse frémir le mélange et plus la température de cuisson est élevée, plus le caramel sera foncé. Retirer le récipient du feu dès l'obtention de la couleur souhaitée.

Ajouter la crème au mélange à base de sucre et laisser reposer 10 secondes.

Ensuite, mélanger à l'aide d'un fouet pour obtenir une masse lisse.

Laisser refroidir le caramel.

Dès que la masse a suffisamment refroidi, ajouter 125 g de beurre Fairebel et le gros sel. Mélanger une dernière fois le caramel au beurre salé et c'est prêt !

Le caramel peut à présent être versé dans des pots en verre.

Conservation : conserver le caramel au frigo.

