



Caramel au beurre salé

Mise en place et préparation: env. **20 min**

1 dl: 734 kcal, lip 50 g, glu 69 g, pro 2 g

Ingrédients

pour 4 personnes

200 g de **sucre**

3 c. s. d' **eau**

100 g de **beurre** salé, en morceaux

2 dl de **crème**

Préparation

1. Porter le sucre et l'eau à ébullition dans une casserole, sans remuer. Baisser le feu, laisser bouillonner en agitant de temps en temps la casserole d'avant en arrière jusqu'à obtention d'un caramel blond. Ajouter le beurre, faire fondre en remuant
2. Ajouter la crème, laisser bouillonner env. 5 min en remuant de temps en temps jusqu'à ce que la masse épaississe. Verser dans les verrines propres et chaudes, fermer aussitôt.

Moule: pour 2 verrines Weck d'env. 1.5 dl

Conservation: env. 1 mois, à température ambiante et à l'abri de la lumière. Une fois entamé, consommer rapidement.