

Du caramel au beurre salé

Le petit matériel



une poêle



une casserole



une cuillère en bois



1 pot en verre



Pour un pot

- 80 g de sucre
- 40 g de beurre salé
- 120 g de crème liquide



ASTUCE

Lors de l'étape 1, ne laisse pas cuire le sucre trop longtemps, sinon il aura un goût de brûler !

1



Dans une casserole, fais tiédir la crème.

Dans une poêle, fais chauffer le sucre à feu moyen, sans remuer.

Quand il commence à caraméliser, remue pour le faire fondre complètement.

2



Hors du feu, ajoute le beurre coupé en morceaux et remue bien.

3



Remets la poêle sur le feu et ajoute la crème liquide chaude tout en remuant énergiquement.

Fais cuire ce mélange 3 minutes environ.

Verse-le dans un pot et laisse-le refroidir.