

Caramels mous au beurre salé

Coup de coeur / dessert

Par Qookster



Détail de la recette



Difficulté
Moyen



Couverts
20



Prix
\$



Préparation
10min



Cuisson
15min

Retour en enfance!

Salut! Je te propose aujourd'hui une recette de caramel mou au beurre salé, de vraies petites bombes de sucre et de plaisir! La recette traditionnelle se cuisine avec du beurre demi-sel breton, comme il est assez difficile d'entrouvre ici, je le fais avec du beurre doux auquel j'ajoute de la fleur de sel, soit de Guérande, soit de Camargue. Juste un petit avertissement, lorsque tu ajoutes la crème, la préparation fais de gros bouillons, soit prudent!

Liste des ingrédients

350 g. de sucre

100 g. de beurre

2 dl. de crème liquide entière tiède

3 pincées de fleur de sel

Étapes de préparation

1

Fais fondre sur feu moyen doux le sucre dans une casserole ou une poêle à fond épais pour obtenir un caramel blond pas trop foncé, sinon les caramels seront amers.



2

Sors du feu et ajoute 15 g. du beurre pour stopper la cuisson du caramel, replace sur feu doux et ajoute progressivement la crème en remuant. Ajoute le reste du beurre en cubes en continuant la cuisson environ 5 minutes. Ajoute enfin le sel hors du feu.



3

Verse le caramel dans un moule (ou sur une plaque avec un cercle) chemisé de papier sulfurisé. Laisse refroidir totalement avant de le passer 2 à 3 heures au frais.



4

Découpe le caramel en petits cubes et jette-toi dessus sans plus attendre! Bon app'

