

# CARAMEL AU BEURRE SALÉ

**Préparation : 5 mn**

**Cuisson : 5 mn**

**Ingrédients :**

- 100 g de sucre en poudre
- 40 g de beurre demi-sel
- 20 cl de crème liquide, entière

**Préparation :**

1. Faites chauffer le sucre seul dans une casserole en inox sur feu moyen. Laissez cuire sans remuer jusqu'à ce qu'il fonde et caramélise.
2. Ajoutez peu à peu le beurre puis la crème fraîche en mélangeant vivement avec un fouet pour éviter les grumeaux.
3. Lorsque la préparation est bien homogène, poursuivez la cuisson 5 minutes et retirez du feu. Le caramel est encore liquide, s'il est assez cuit, il va durcir en refroidissant.
4. Versez dans un petit pot à confiture et laissez refroidir. Conservez le au réfrigérateur.