



Caramel au beurre salé à tartiner

Recette
enrichie

Ingrédients pour 1 petit pot de confiture :

- 100g de sucre
- 40g beurre demi-sel
- 20cl crème liquide
- 1 pincée de fleur de sel (facultatif)

Matériel :

1 contenant au choix
1 casserole, 1 fouet

Valeurs nutritionnelles pour 1 part

Protéines	Lipides	Glucides	Kcal
0,5	9,4	10,5	130

Recette facile : 15 min

- Faites chauffer à feu moyen, 1/3 du sucre dans une casserole. Laissez cuire jusqu'à ce qu'il fonde puis ajouter un autre tiers et encore une fois jusqu'à ce qu'il caramélise.
- Ajoutez peu à peu le beurre puis la crème en mélangeant vivement au fouet.
- Quand la préparation est bien homogène, poursuivez la cuisson 5 minutes. Ajouter une pincée de fleur de sel à votre convenance. Le caramel est encore liquide mais a commencé à épaissir.
- Il va durcir en refroidissant.
- Versez dans votre contenant et conservez au frais pendant 3 semaines.
- Bon appétit!

