

Recette du caramel au beurre salé

Liste des ingrédients :

- 100 g de sucre
- 10 g de beurre salé
- 10 cl de crème liquide

Préparation du caramel :

Placer le sucre dans une casserole à fond épais et faire chauffer doucement jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré



Hors du feu, ajouter le beurre coupé en petits morceaux et mélanger à la cuillère en bois.

Verser la crème liquide, que vous avez fait légèrement chauffée avant, tout en remuant.



Remettre sur le feu pour épaissir légèrement en remuant gentiment puis placer dans un petit saladier.

Quand le caramel est complètement refroidi, le placer dans des moules silicone "demi-sphères" (moules à cake pops) ou dans des bacs à glaçons remplis à moitié et surgeler pendant au moins deux heures.

Une fois congelé placé le caramel dans le ramequin et l'enfoncer légèrement. Ensuite recouvrir avec le reste de la préparation au chocolat

Références :

<http://www.caramelaubeurresale.net/recette-fondants/>

<https://www.pinterest.ch/pin/444730531951025082/>

<https://www.youtube.com/watch?v=n2w-82m2X7w>

