

Pour les gourmands, voici la recette du caramel au beurre salé :

INGREDIENTS :

160 g de sucre en morceaux

20 cl crème liquide (1 brique)

80 g beurre demi-sel

5 pincées fleur sel de Guérande.

RECETTE

Chauffer sans remuer le sucre avec un peu d'eau jusqu'à blondir le caramel

Hors du feu ajouter la crème frémissante dessus en remuant vivement (attention au débordement)

Ajouter le beurre en morceaux et la fleur de sel et faire fondre le tout.

Mettre en pot et fermer tout de suite pour pouvoir le stériliser et le garder plus longtemps.