

# Recette Caramel au beurre salé

"Super pour agrémenter les crêpes mais aussi des pommes cuites avec une boule de glace à la vanille que l'on nappe de caramel".

Facile

**Pour 4 personnes :**

- 15 morceaux de sucre
- 1 verre à moutarde d'eau (10 cl)
- 30 g de beurre
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche.
  
- **Préparation** : 10 mn
- **Cuisson** : 5 mn
- **Repos** : 0 mn
- **Temps total** : 15 mn



NB : 1 morceau de sucre n° 4 pèse : 5,9524 grammes.  
15 morceaux de sucre = 90 grammes

## Préparation Caramel au beurre salé

- 1) Mettre le sucre et l'eau à feu fort. Attendre la caramélisation (blond foncé) et retirer du feu.
- 2) Ajouter 30 g de beurre salé. Bien mélanger.
- 3) Remettre sur feu doux.
- 4) Ajouter 4 cuillères à soupe de crème fraîche.
- 5) Bien mélanger jusqu'à ce que la crème soit lisse.

Claudine.

