



# Caramel Beurre Salé



**Temps de préparation : 15 mn**  
**Temps de cuisson : 30 mn**  
**Temps Total : 45 mn**

**Difficulté : Facile**

**Budget : Faible**

## **Ingrédients**

- > 250gr de sucre
- > 45gr de glucose
- > 200gr de beurre
- > 3gr de fleur de sel
- > 15cl de crème liquide

## **Préparation**

Porter la crème et le beurre à ébullition avec la fleur de sel.  
Cuire le sucre et le glucose à sec à 145° pour obtenir un beau caramel à la couleur blonde.  
Ajouter au mélange le beurre et crème.  
Recuire à 120° en mélangeant régulièrement.  
Verser le caramel dans un pot à confiture.

## **Astuce**

On peut utiliser ce caramel pour aromatiser un dessert comme une panacotta (recette disponible sur le site). On peut aussi le placer dans un bac à glaçons qu'on mettra au frais pour un faire de délicieux caramels mous.