



Sauce caramel au beurre salé ou nature...

Ingrédients :

- 100 g de sucre en poudre
- 10 g d'eau
- 10 g de beurre 1/2 sel ou nature, on peut en mettre jusqu'à 50 g
- 100 g de crème liquide

Préparation :

Faire fondre dans une casserole à bords hauts le sucre avec l'eau sans y toucher, une fois le sucre presque fondu et début de coloration sur les bords, on peut le touiller légèrement à la cuillère en bois jusqu'à une coloration ambrée. Attention, ça brûle très vite !

Hors du feu y incorporer la crème liquide **chaude** en se protégeant les mains des éclaboussures. Remettre à feu doux et remuer pour dissoudre la boule de caramel ainsi formée.

Quand c'est homogène, y ajouter le beurre. Laisser cuire encore 2 min à 3 min.

Réserver la sauce dans un pot.

Elle va s'épaissir en refroidissant. La conserver au frais dans un pot bien fermé.

C'est délicieux surtout avec les pommes, les poires et le chocolat ;o) et oui, je sais... je suis gourmande !

BON APP'

