



Toque & Tablier



Faire un caramel au beurre salé

Temps de préparation : 10 min.

Pour 200 g de caramel

Ma liste de courses... Chez

L'épicier :

- 100g de sucre

Le crémier :

- 100g de beurre salé
- 20 cl de crème liquide froide

Avant de commencer, sortez un récipient hermétiquement qui accueillera votre caramel. Cela vous évitera de chercher pendant 2h le bon récipient alors que votre caramel au beurre salé est prêt et qu'il faut qu'il aille vite dans un contenant "froid".

1. Dans une casserole à fond épais, mettez votre beurre et votre sucre à chauffer sur feux modéré. **Ne touchez surtout pas**, garder vos mains dans les poches et regardez ! : c'est le secret de réussite numéro 1



2. Une fois que le beurre à fondu, vous pouvez faire 2 ou 3 tours avec votre casserole pour que le beurre s'étale bien partout dans la casserole. Ne touchez plus !

3. Votre caramel commence à se former, il commence à bouillir à petits bouillons. Ne touchez pas ! C'est le moment de sortir votre crème du frigo et de l'ouvrir. Sortez votre cuillère en bois car à la prochaine étape, il va falloir aller vite !



4. Quand le centre commence à brunir et à fumer, **retirez votre casserole du feu (c'est le secret numéro 2!)** et incorporez les 3/4 de la crème (à peu près). **Mélangez vivement** avec une cuillère en bois.
Incorporez le reste de la crème. Mélangez bien.



5. Si vous avez des amalgames de caramel qui se sont formés. Mixez au mixeur plongeant pour les enlever. Une fois, que votre caramel au beurre salé est fait, transvasez-le dans un récipient hermétique.