



# CARAMEL DE BEURRE SALE

200 gr de sucre en poudre  
Une cuillère à soupe d'eau  
20 cl de crème liquide  
60 gr de beurre demi-sel  
2 pincées de fleur de sel

Faire chauffer le sucre avec l'eau sans remuer, jusqu'à ce que le sucre se transforme en caramel ambré. Pendant ce temps porter à ébullition la crème liquide .couper le beurre en dés.

Une fois le caramel ambré, retirer du feu, ajouter le beurre en dés en remuant avec une cuillère en bois. Incorporer ensuite la crème bouillante dans le caramel tout en remuant.

Reporter le caramel à ébullition et laisser frémir 2 à 3 minutes. Retirer du feu mettre 2 pincées de fleur de sel.

Mettre en pot laisser refroidir et garder au frigo.

***Recette de notre super pâtissière : HUGUETTE***