



L'Atelier
du
Bec
Sucré

&



Atelier Caramel beurre salé



- 140 g de sucre en poudre
- 70 g de crème liquide entière
- 100 g de beurre
- 2 pincées de fleur de sel

Mettre le sucre dans une casserole de moyenne taille.

Mettre sur feu moyen et remuer régulièrement.

Pendant ce temps, faire bouillir la crème.

Quand le caramel est blond, ajouter la crème en petites quantités.

Quand le mélange est bien lisse, transvasez dans un récipient haut, ajouter le beurre coupé en morceaux et mixer jusqu'à ce que ce soit complètement homogène. Ajouter la fleur de sel et continuer de mélanger avec une Maryse.

Verser dans un pot de confiture propre et vide. Stocker dans le placard.