



CARAMEL AU BEURRE SALÉ

INGRÉDIENTS

- 80 g de cassonade
- 45 g de beurre
- 10 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe d' eau
- 1 pincée de fleur de sel

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 10MN

TEMPS TOTAL : 20MN

PRÉPARATION

Prenez une petite casserole et mélangez-y la cassonade et l'eau.

Vous devriez obtenir un mélange de couleur caramel.

Lorsqu'il commence à se solidifier, retirez la casserole du feu et versez y la crème au préalablement chauffée.

Vous pouvez ensuite rajouter le beurre et la fleur de sel.

Enfin, remettez votre mélange sur feu doux et laissez le s'épaissir un peu...