

Sauce caramel au beurre salé

écrit par Pariseyn | 5 septembre 2018



Une sauce irrésistible pour accompagner crêpes, gaufres, glaces ou toutes sortes de desserts. Elle est très facile à réaliser et ne contient aucun produit conservateur. On peut ajuster son épaisseur en fonction de l'usage auquel on la destine : relativement liquide pour napper une crêpe ou plus épaisse pour fourrer une pâtisserie. ou tartiner une brioche.

Ingrédients, pour 6 personnes :

100 g de sucre en poudre

30 g d'eau (2 cuillères à soupe)

40 g de beurre doux en dés

200 ml de crème fraîche liquide

$\frac{1}{2}$ cuillère à café de fleur de sel

Faire chauffer le sucre et l'eau dans une petite casserole à feu moyen.

Attendre que le sucre brunisse jusqu'à la coloration désirée : il faut qu'apparaisse une légère odeur acre qui indique que le sucre s'est bien transformé en caramel.

Hors du feu, ajouter le beurre et la fleur de sel en remuant constamment. Ajouter la crème : le caramel durcit autour du fouet.

Remettre à cuire toujours en remuant jusqu'à ce que le caramel soit à nouveau dissous.

Porter à ébullition et laisser épaissir un peu. Plus on prolongera l'ébullition, plus le caramel sera épais. On peut

se faire une idée de sa consistance à froid en étalant une cuillère à café de caramel sur une assiette. Il refroidit rapidement et permet ainsi de constater ce qu'il sera une fois refroidi.

Se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur.

Note : on peut aussi jouer sur la quantité de crème ajoutée pour obtenir un résultat plus ou moins épais.