



Sauces sucrées, sirops et coulis

Sauce caramel au beurre salé



10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

0

CUISON

0

REPOS

307

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Ingrédients pour le caramel

100 g **Sucre semoule**

15 cl **Crème liquide
(fleurette)**

50 g **Beurre**

Étape 1

Réalisation de la sauce caramel

- 1 Verser le sucre en poudre et un peu d'eau dans une casserole.
- 2 Ajouter le jus d'un demi citron pour éviter que le sucre ne durcisse trop vite.
- 3 Porter le mélange à ébullition en remuant la casserole.
- 4 Humidifier constamment les bords de la casserole avec un pinceau trempé dans l'eau froide pour en faire descendre le sucre. Eviter de faire tomber des gouttes dans le sucre.
- 5 Vérifier la cuisson en trempant un bout de papier sulfurisé dans le caramel. Il est prêt lorsqu'il est doré.
- 6 Eteindre le feu et incorporer la crème liquide progressivement en remuant au fouet.
- 7 Rallumer à feu doux quand le liquide ne bulle plus et ajouter petit à petit le beurre coupé en dés.
- 8 Fouetter jusqu'à ce que le beurre soit dissout et éteindre le feu.
- 9 Transvaser le caramel dans un récipient et réserver.