



Sauces sucrées, sirops et coulis
Caramel au beurre



15 min	5 min	10 min	0	265
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour le
caramel**

180 g **Sucre roux**
120 g **Beurre**

Étape 1

Préparation du caramel

- 1 Faire chauffer une poêle anti-adhésive sur feu moyen et ajouter le beurre. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.
- 2 Baisser le feu si le beurre commence à crépiter.
- 3 Ajouter le sucre une fois que le beurre est entièrement fondu, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il soit complètement dissout.
- 4 Augmenter le feu sous la poêle pour aider le sucre à fondre dans le beurre. Continuer à mélanger.
- 5 Quand le caramel commence à mousser, il est presque prêt.
- 6 Une fois la préparation bien homogène, baisser le feu et continuer la cuisson jusqu'à ce que le caramel soit bien lisse. Puis arrêter le feu.