William Lamagnère

Sauces sucrées, sirops et coulis

Caramel au beurre salé de william lamagnère

3h20	10 min	10 min	3h	254
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du caramel au beurre salé

1. Verser la crème dans une casserole, faire chauffer sur feu doux.
2. Dans une autre casserole, verser le beurre et le faire fondre en remuant avec un fouet. Lorsqu'il est fondu, ajouter le sucre et cuire jusqu'à l'obtention de la couleur caramel.
3. Dès que le mélange commence à brunir légèrement, baisser le feu.
4. Lorsque le caramel se colore, baisser à nouveau la température du feu.
5. Dès que le sucre prend une belle couleur caramel, verser la crème dans la casserole en plusieurs fois pour éviter les débordements. Mélanger sans cesse et baisser sur feu très doux. Amener à ébullition.
6. Une fois à ébullition, débarrasser la sauce dans un saladier.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le caramel au beurre salé

- 20 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 120 g **Sucre semoule**
- 60 g **Beurre demi-sel**