Marc Foucher

Sauces sucrées, sirops et coulis

Caramel au beurre salé et vanille

15 min	5 min	10 min	0	204
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le caramel

- 100 g **Sucre semoule**
- 40 g **Beurre demi-sel**
- 40 g **Crème fraîche épaisse**
- 1 **Gousse(s) de vanille**

Étape 1

Préparation du caramel

1. Mettre l'eau et le sucre dans une casserole. Mettre sur feu vif.
2. Fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur à l'aide d'un couteau d'office. Gratter les graines et les intégrer au caramel dans la casserole.
3. Pendant la cuisson, nettoyer les bords de la casserole à l'aide d'un pinceau imbibé d'eau pour éviter que les projections ne se cristallisent.
4. Pendant la cuisson du caramel, ne jamais mettre d'ustensile dans la casserole.
5. Laisser la préparation devenir blonde puis légèrement brune. Elle ne doit pas trop colorer, cela apporterait de l'amertume.
6. Une fois le caramel brun, incorporer le beurre salé afin de couper la cuisson.
7. Ajouter immédiatement la crème fraîche et la vanille.
8. Plonger le fond de la casserole dans un récipient d'eau froide pour décuire le caramel.
9. Observer l'arrêt de l'ébullition.
10. A l'aide d'une cuillère, remuer alors le caramel pour bien

disperser la gousse de vanille. Puis le réserver dans un bol.

11 Réserver le caramel au réfrigérateur pour le faire épaissir.