

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

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

- 11** Réserver le caramel au réfrigérateur pour le faire épaissir.