



Sauces sucrées, sirops et coulis

Caramel au beurre salé et gingembre



15 min	10 min	5 min	0	120
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le caramel

80 g **Sucre semoule**
20 g **Gingembre frais**
20 g **Beurre demi-sel**
20 ml **Eau**

Étape 1

Préparation du caramel beurre salé

- 1 Eplucher le gingembre à l'économe et au petit couteau.
- 2 Emincer le gingembre en fines tranches puis en petits bâtonnets. Réserver.
- 3 Dans une poêle sur le feu, verser le sucre et de l'eau. Remuer la poêle pour humidifier tout le sucre et bien mélanger les éléments.
- 4 Lorsque le caramel devient brun, ajouter le gingembre. Bien remuer la poêle.
- 5 Incorporer le beurre demi-sel en dés. Remuer encore pour bien mélanger.
- 6 Débarrasser le caramel dans un bol et le plonger dans un bol d'eau froide.