



*Sauces sucrées, sirops et coulis*  
**Sauce butterscotch**



<b>10 min</b>	<b>10 min</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>322</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la  
sauce butterscotch**

110 g **Sucre semoule**  
160 g **Crème fraîche  
épaisse**  
50 g **Beurre**

**Étape 1**

Préparation du caramel

- 1 Verser le sucre et un fond d'eau dans une casserole.
- 2 Ajouter le jus d'un demi citron pour éviter que le sucre ne durcisse trop rapidement.
- 3 Porter la préparation à ébullition en remuant sans cesse.
- 4 Brosser les parois internes de la casserole à l'aide d'un pinceau humide pour dissoudre les grains de sucre qui collent. Faire attention à ne pas verser d'eau dans le caramel en formation.
- 5 Faire tremper un morceau de papier sulfurisé dans le caramel pour vérifier sa couleur. Le caramel est prêt lorsqu'il est mordoré.
- 6 Retirer la casserole du feu et ajouter progressivement la crème épaisse en fouettant sans arrêt.
- 7 Quand la préparation ne frémit plus, remettre la casserole sur feu doux et ajouter le beurre progressivement.
- 8 Fouetter jusqu'à ce que le beurre fonde puis éteindre le feu.
- 9 Transvaser le butterscotch dans un récipient. Réserver pour tout usage ultérieur.

