

Caramel au beurre salé

Ingrédients

500g de sucre
2,5 dl d'eau
650g de crème fraîche liquide
50g de beurre demi-sel

- cuire dans une casserole un caramel avec les 500g de sucre et 1,5 dl d'eau sans qu'il prenne trop de couleur
- le décuire avec 1 dl d'eau et 650g de crème liquide chaude
- laisser tiédir et ajouter le beurre demi-sel
- après total refroidissement la sauce doit avoir l'onctuosité voulue, sinon la détendre avec un peu d'eau ou de crème liquide