

Sauce au caramel à l'érable

- Cette sauce au caramel à l'érable est absolument décadente (Facile)!



PRÉPARATION
20 MIN

TEMPS TOTAL
20 MIN

Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de sirop d'érable
- 1/2 tasse (125 ml) de crème 35 %
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre non salé
- 2 grosses pincées de fleur de sel ou de sel de mer

Préparation :

1. Verser le sirop d'érable dans un gros chaudron. Porter à ébullition, puis réduire et laisser mijoter pendant 15 minutes, en brassant fréquemment, jusqu'à ce que le sirop épaississe.
2. Ajouter le beurre et lorsqu'il est fondu, ajouter la crème. Bien mélanger et faire chauffer pour 2 à 3 minutes.
3. Ajouter le sel et mélanger.

“ Pour vos toasts ou vos desserts, préparez-vous le savoureux caramel à l'érable. C'est vraiment facile et vous avez probablement tous les ingrédients à la maison! 🍯

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)