

Caramel à la fleur de sel

- La meilleure recette de caramel à la fleur de sel



Ingrédients :

- 1/4 de tasse (60 ml) d'eau
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) de crème 35 % (champêtre ou à cuisson)
- 1/2 cuillère à thé de fleur de sel
- 1/4 de tasse (60 ml) de beurre (non salé) coupé

Préparation :

1. Dans une casserole, mélanger le sucre avec l'eau, et porter à ébullition. Ne remuez pas, et laissez cuire jusqu'à ce que le mélange soit doré. Retiré du feu.
2. Ajouter tranquillement la crème ainsi que la fleur de sel.
3. Porter de nouveau à ébullition jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
4. Ajouter le beurre et bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit bien fondu.
5. Verser dans un contenant hermétique.

Se conserve environ 2 semaines.

Pour vos toasts ou votre crème glacée, préparez-vous un savoureux pot de caramel

“

*à la fleur de sel. 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 :)