

# Caramels mous, gousse de vanille et fleur de sel

## Recette pour 12 tapas

### Description

Les bonbons de notre enfance, vanille de Madagascar et fleur de sel. Moelleux et crémeux

### L'astuce du chef

Il est sûr qu'un thermomètre pour s'assurer de la bonne cuisson c'est l'idéal (Thermomètre à sucre).

**Attention** ne réalisez pas cette recette avec des enfants, températures trop élevées, risque de brûlures graves.

### Ingrédients

#### Caramels mous

- 600 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Unité(s) Gousse de vanille
- 450 Gr Sucre
- 420 Gr Sirop de maïs
- 60 Gr Miel
- 30 Gr Beurre
- 2 Pincée(s) Fleur de sel

### Préparation

- Temps de préparation **120 mins**

#### Mise en place

Préparez un récipient rectangulaire de 18 cm x 25 cm environ. Chemisez-le d'une feuille d'aluminium ou de papier cuisson, légèrement graissé. Coupez en deux sur la longueur la gousse de vanille, puis la gratter à l'aide d'un couteau.

#### Cuisson du caramel

Dans une casserole suffisamment grande, faites bouillir la crème avec la gousse de vanille. Une fois à ébullition, ajoutez le sucre, le sirop de maïs ou (glucose) et le miel. Sans cesser de mélanger avec un fouet, portez le tout à ébullition de manière à atteindre une température de 116/117°C (241/242°F). Hors du feu incorporer le beurre, mélangez bien de manière à bien tout homogénéiser.

#### Finitions

Il ne vous reste plus qu'à verser votre casserole de caramel dans votre plat chemisé et graissé, de 18 cm x 25 cm environ. Une fois bien lisse, saupoudrez de fleur de sel sur toute la surface, partiellement. Laissez bien refroidir, ensuite détaillez les bonbons de caramels mous à la grosseur souhaitée.

**Bon appétit!**