

# Sauce caramel au beurre salé

**Recette pour 4**

## **Description**

Une sauce caramel qui fait tourner les têtes

## **L'astuce du chef**

Attention à la cuisson de votre caramel, plus vous lui apportez de coloration avant de le décuire avec le beurre et la crème, vous allez apporter de l'amertume a votre recette.

## **Ingrédients**

### Sauce Caramel au beurre salé

- 100 Gr Sucre
- 25 Gr Beurre
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 2 Pincée(s) Fleur de sel

## **Préparation**

- Temps de préparation **25 mins**

### Sauce caramel au beurre salé

Dans une casserole, cuire le sucre à sec jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde. Ajoutez le beurre et mélangez. Ajoutez la crème chaude, fouettez et portez à ébullition environ 2 minutes, jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Idéalement, passez la sauce dans un chinois.

**Bon appétit!**