

Crème caramel

Selon la dose de crème, cette recette se transforme en recette de caramel à tartiner.

Recette adaptée de http://www.marmiton.org/recettes/recette_caramels-mous-au-beurre-sale_305189.aspx.

Ingrédients

- 250g de sucre
- 80g de beurre demi-sel, coupé en petits bouts
- 40cl de crème fleurette pour le caramel à tartiner, 80cl pour la crème caramel
- 2g de sel

Préparation

- faites fondre le sucre pour en faire un caramel : mettez le sucre dans une casserole à feu vif
- en parallèle, faites bouillir la crème (attention, c'est comme le lait, ça monte). Il faut que la crème soit très chaude quand vous allez la mélanger au caramel : le point d'ébullition du sucre est élevé, et la crème va immédiatement bouillir à son contact. Le fait que la crème soit chaude évitera le choc thermique.
- quand le sucre est bien liquide et coloré, retirer du feu et incorporer la crème petit à petit (pour éviter les projections) en mélangeant bien.
- incorporer le beurre et le sel en mélangeant bien
- une fois le beurre fondu et le tout bien homogène, mettre en pot pour le caramel à tartiner, dans un saladier ou des ramequins pour la crème caramel.

Révision #1

Créé 23 janvier 2020 15:46:38 par Luc

Mis à jour 3 janvier 2021 11:30:27 par Luc