

Caramel à tartiner

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

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.

From:

<https://wiki.fiat-tux.fr/> - **Wiki Fiat Tux**

Permanent link:

<https://wiki.fiat-tux.fr/recettes:petit-dej:caramel-a-tartiner>

Last update: **2018/03/09 10:46**

