

wolf.sophie1982@gmail.com



Ingrédients :

- 120g de sucre cristal
- 40g de beurre doux
- 30g d'eau
- 20cl de crème fraîche liquide
- ½ cuillère à café de fleur de sel

Recette :

- Versez l'eau et le sucre dans une casserole. Faites chauffer le mélange à feux doux et attendez que le caramel brunisse.
- Quand il est bien doré, il dégage une odeur caractéristique un peu acre, ajoutez le beurre doux avec la fleur de sel hors du feu. Mélangez puis ajoutez la crème fraîche.
- Reportez votre crème à ébullition. La sauce va épaissir en refroidissant.

Astuce : Vous pouvez remplacer le beurre doux avec la fleur de sel par du beurre demi-sel.

Un délice !

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr